



HISTÒRIA DE LES VARIETATS DE VINYA AUTÒCTONES I TRADICIONALS DE CATALUNYA

JOSEP M. PUIGGRÒS I JOVÉ

HISTÒRIA DE LES VARIETATS DE VINYA AUTÒCTONES I TRADICIONALS DE CATALUNYA

Josep M. Puiggròs i Jové



[publicacions]
ur v

VINSEUM

Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

Tarragona, Vilafranca, 2022

PUBLICACIONS DE LA UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI

Av. Catalunya, 35 · 43002 Tarragona

Tel. 977 558 474 · publicacions@urv.cat

www.publicacions.urv.cat

VINSEUM. MUSEU DE LES CULTURES DEL VI DE CATALUNYA

Plaça Jaume I · 08720 Vilafranca del Penedès

Tel. 93 890 05 82 · vinseum@vinseum.cat

www.vinseum.cat

1a edició: maig de 2022

ISBN URV (paper): 978-84-1365-002-9

ISBN URV (PDF): 978-84-1365-003-6

ISBN (Vinseum): 978-84-120297-2-7

DOI: 10.17345/978848424

Dipòsit legal: T 598-2022

Amb el suport de



Cita el llibre.



Consulta el llibre a la nostra web.



Llibre sota una llicència Creative Commons BY-NC-SA.

Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili és membre de la Unión de Editoriales Universitarias Españolas i de la Xarxa Vives, fet que garanteix la difusió i comercialització de les seves publicacions a nivell nacional i internacional.

ÍNDEX

AGRAÏMENTS	9
SALUTACIÓ	11
PRÒLEG	13
INTRODUCCIÓ.....	17
Origen de la vinya cultivada	17
L'estudi de les varietats: l'ampelografia.....	20
Història i cultura de la vinya i el vi i a Catalunya.....	26
1. LES GARNATXES	69
Garnatxa negra (i <i>vernaccia</i>)	69
Garnatxa blanca	88
Garnatxa roja.....	90
Garnatxa peluda	91
2. EL MOSCATELL	93
Moscat blanc de grans petits	101
Moscat d'Alexandria o de gra gros	101
3. EL RAÏM GREC.....	107
4. LA MALVASIA.....	117
Malvasia de Sitges.....	131
5. LA CARINYENA	139
Carinyena blanca	151
6. LA PARELLADA O MONTÒNEC.....	153
Parellada, parrellada i similars	155
7. EL MONASTRELL.....	167
8. EL PICAPOLL BLANC I EL PICAPOLL NEGRE	177
9. EL MACABEU	189

10. EL XAREL·LO I XAREL·LO VERMELL	203
Xarel·lo vermell.....	211
11. EL TROBAT, TORBATO O TOURBAT	213
Trobat negre	222
12. EL SUMOLL	223
Sumoll blanc	231
13. EL TREPAT	233
14. L'ULL DE LLEBRE I TEMPRANILLO	241
15. EL SUBIRAT PARENT	249
16. MORENILLO	251
17. MANDÓ	255
CONCLUSIONS.....	263
ANNEXOS.....	273
ANNEX 1: SUPERFÍCIES REGISTRADES PER VARIETATS.....	275
ANNEX 2: ALTRES VARIETATS (DESAPAREGUDES O MINORITÀRIES).....	279
BIBLIOGRAFIA I FONTS	287

Pauperis cena panem vinum radicem.

(El sopar dels pobres: pa, vi i raves)

AGRAÏMENTS

A la Loreto per l'ajuda i la paciència.

Vull donar les gràcies als meus directors de tesi, Jaume Danti i Antoni Riera, que van fer possible que el meu treball aconseguís els objectius com a tesi. Un agraïment molt especial a Jordina Escala Esteve, per tota la documentació que m'ha facilitat del Centre de Documentació de VINSEUM, especialment dels milers de fitxes que va dipositar el Dr. Emili Giralt en aquest centre, que recullen les cites bibliogràfiques de centenars de ceps, la majoria de l'àrea dels Països Catalans, que, amb paciència, ens han permès desfer el cabdell de la història de moltes varietats; també un agraïment per l'ajuda a la confecció final de l'obra.

També dono les gràcies a una quantitat d'instituts i centres de recerca, com el d'Arqueologia d'Armènia, de l'IRFAC de Mallorca, de l'Estació Experimental de Tresserres al Rosselló, la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, l'INCAVI i l'INRA de Montpellier. Responsables i tècnics d'aquests centres m'han facilitat documentació i m'han aclarit dubtes.

I no puc negligir el bon tracte rebut en altres arxius i biblioteques, com l'Arxiu Nacional de Catalunya a Sant Cugat, la Biblioteca de Catalunya, Arxiu de Protocols de Barcelona, de l'Acadèmia de Ciències de Barcelona, les biblioteques de la Universitat de Barcelona, la Biblioteca Internazionale «la Vigna» i la Universitat de València.

A més, agraeixo l'ajut de molts professionals de la vinya i el vi que ja menciono a la bibliografia, de cellers privats i de totes les denominacions d'origen de Catalunya. I caldria afegir-hi molts arqueòlegs que dirigeixen excavacions on s'ha trobat abundant material relacionat amb la vinya i el vi, que ens han ajudat a conèixer els nostres inicis, com les excavacions ibèriques d'Alcanar i el seu centre d'interpretació, a Estinçells (Verdú), Ullastret, Calafell, Empúries, museus d'Arqueologia de Catalunya i d'Histò-

ria de la Ciutat de Barcelona, així com l'Arqueològic de Badalona. Finalment, també vull agrair l'ajuda del professor de la UB Diego Sola, en la primera fase del treball.

A tots els que he nombrat directament i als que ho he fet d'una manera anònima com a persones presents darrera de les institucions on desenvolupen el seu treball i m'han estat de gran ajuda: MOLTES GRÀCIES!!!!

Josep M. PUIGGRÓS I JOVÉ

SALUTACIÓ

Voldria glosar, en primer lloc, la persona que precedeix aquest llibre, el Dr. Josep M. Puiggròs, a qui vaig conèixer com a coordinador de la secció de Viticultura i Enologia de l'ICEA a través de la relació que vam establir amb la Facultat d'Enologia de la URV. Treballador incansable, cada any hem coorganitzat una jornada de viticultura a la Facultat, amb el suport del professorat d'aquest àmbit, alguns dels quals, fins i tot, ha incorporat en l'equip de l'ICEA, com la Dra. Montse Nadal Roquet-Jalmar. També amb la pandèmia de la COVID19, la jornada es va fer de manera virtual, com es feien les coses en aquell moment. En Puiggròs és una persona que gaudeix d'una bonhomia en el tracte que sempre ha facilitat les coses i és un enamorat de Catalunya i la seva viticultura i enologia. Fins al punt de fer una tesi doctoral pel plaer d'aprendre i portant a terme una recerca bibliogràfica d'una magnitud encomiable. I fruit de la seva tesi doctoral ha escrit aquest manual que, sense dubte, serà un llibre de capçalera per als vitivinicultors d'avui i per als historiadors lligats a aquesta disciplina del futur.

El llibre arrenca a *modus* d'introducció amb una història de la vinya i el vi escrita d'una forma amena però detallada a la vegada, trufada de referències que permeten, en un moment donat, aprofundir en alguna de les èpoques o en alguna temàtica. El detall arriba al punt que parla d'història de conreu, consum o productes del raïm, fent especial esment quan es parla de varietats. A continuació, es fa una meticulosa dissecció de 17 varietats autòctones i tradicionals catalanes o, més aviat, mediterrànies, començant per la garnatxa i acabant amb el mandó. De cada varietat es donen detalls etimològics, històrics i geogràfics. L'àmplia informació que proveeix aquest llibre el fa una consulta indispensable per quan algú vulgui esplaiar-se en alguna varietat. El llibre acaba donant unes conclusions que posen en evidència les peculiaritats de les varietats més nostrades, entre les quals voldria esmentar la controvèrsia d'anomenar samsó a la carinyena i com l'autor ha pogut demostrar que aquesta sinonímia era errònia. També

em vull fer ressò de la llista final de les varietats minoritàries i desaparegudes, amb la corresponent cita bibliogràfica.

Voldria comparar aquest llibre en la seva importància amb el d'en Xavier Favà, molt esmentat en aquest volum. Cada generació ha de tenir una actualització en aquesta temàtica, i especialment ara que les varietats autòctones tenen una vigència fora de cap dubte. Podríem dir que totes les diferents indicacions geogràfiques catalanes estan cercant varietats autòctones, o es basen en aquestes com a signe d'identitat i, especialment, en aquelles de cicle llarg, imprescindibles en el context de canvi climàtic.

Gràcies per la feina feta, Josep Maria.

Joan Miquel CANALS BOSCH

PRÒLEG

Aquesta obra parteix de la meva tesi doctoral, presentada a la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona i defensada el 15 de novembre del 2018. Va ser dirigida pels professors Dr. Jaume Danti i Riu i Dr. Antoni Riera i Melis, sota la tutoria del primer.

La decisió de fer aquest treball sorgeix d'un recorregut que fa molts anys vaig iniciar pels Països Catalans, recollint informació sobre els orígens de les varietats autòctones i tradicionals de cep.

D'una manera general, es pot dir que actualment a les zones vitícoles europees existeixen almenys dos tipus de viticultura: la «tradicional», que entre altres coses cultiva varietats autòctones i tradicionals, i la «moderna», que treballa segons gustos globalitzats i fa servir varietats foranies, més conegudes internacionalment. Aquestes dues tipologies d'agricultura poden donar un bon vi, però en el cas de la viticultura tradicional, aquesta permet mantenir la diversitat genètica i cultural típica d'un indret i elaborar un vi propi i diferenciat dels altres. En el cas de la viticultura moderna, el producte obtingut és més homogeni i estàndard, més semblant al d'altres llocs del món, que a la vegaada erosiona la diversitat genètica.

Per a l'estudi històric de les varietats, existeixen diverses eines, la més antiga de les quals és la recerca de documents que esmenten el nom d'una varietat i, en alguns casos, també en poden aportar alguna descripció. Aquesta ha estat la font principal que s'ha utilitzat en aquest treball, juntament amb els tractats ampelogràfics.

Cal tenir en compte que durant un llarg període de la nostra història els vins no es coneixien amb un nom especial i, encara menys, que fessin referència a la varietat de cep del qual provenia. A vegades, el nom donat al vi o al cep que el produïa coincidia amb el lloc de procedència del cep, com és el cas de la malvasia. Amb la caiguda de l'Imperi romà, es perden molts coneixements, però, durant l'alta edat mitjana, s'observa en la documentació que el vi s'anomena primer pel color, per si es barreja amb espècies o

altres substàncies, i a poc a poc, i de manera especial, els vins que beuen les classes privilegiades comencen a conèixer-se amb el nom de la varietat amb la qual s'han elaborat. A la Mediterrània occidental, fins a finals de l'edat mitjana, hi va haver quatre tipus de vi blanc dolç que la noblesa i les monarquies consumien: el moscatell, la malvasia, el vi grec i la *vernaccia*. Inicialment, tots aquests procedien d'Orient, sent la base d'un gran comerç que van liderar les ciutats de Venècia, Gènova i Nàpols.

No és fins a finals de l'edat mitjana quan es comença a trobar documentació de les noves varietats locals, moltes de les quals han arribat fins avui, com el montonach —després es coneixerà amb el nom de parellada—, la carinyena, el monastrell o el picapoll negre. Durant l'edat moderna, apareix la primera documentació del macabeu, del xarel·lo, de la garnatxa negra —aquesta com a varietat diferent de la *vernaccia*— i del trobat. Finalment, durant el segle XIX apareixen la resta de les varietats descrites en aquest treball.

La consulta de la documentació existent mostra que encara hi ha un buit en l'estudi sobre aquesta temàtica, malgrat la quantitat de treballs publicats sobre la vinya i el vi de Catalunya, de manera especial sobre temes vitícoles, enològics, guies de vins, enoturisme o llibres de gastronomia que tracten dels maridatges entre el menjar i el vi. En canvi, no abunden els treballs que aporten dades des del vessant històric i cultural. Des d'aquest altre vessant, caldria esmentar el llibre del malaguanyat Eduard Puig Vayreda, *La cultura del vi*, l'enfocament del qual ens apropa al concepte que volem desenvolupar. En aquest sentit, escriu: «[...] Encara que soni a tòpic, França durant molts anys ha conreat amb eficàcia un concepte ampli i humanista de la cultura del vi, fet que ha donat un valor afegit als productes que surten de les seves vinyes i l'ha convertit en un referent, encara inevitable, en aquest complicat i misteriós univers»¹.

Cal destacar també l'obra d'Emili Giralt i Raventós, i especialment els seus capítols sobre la història de la vitivinicultura inclosos en la completíssima *Història agrària dels Països Catalans*, obra coral, dirigida pel mateix Giralt i editada en quatre volums entre el 2004 i 2008. També cal tenir present la publicació *Dossiers Agraris*, de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA), que recull els treballs presentats en diverses jornades sobre algunes varietats autòctones de ceps dels Països Catalans, que han tractat la història, la viticultura i els aspectes enològics d'aquestes varietats. I, per últim, anomenem el llibre *Raïms. Les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins*, del qual en sóc col·laborador.

L'estudi s'ha desenvolupat sobre vint-i-quatre varietats, que han estat escollides segons la importància per la superfície cultivada, la majoria de les quals superen les 50 ha. de cultiu a Catalunya. Les que no arriben a aquesta superfície, s'han escollit perquè tenen una importància historicoenològica en una zona, encara que siguin minoritàries,

¹ PUIG VAYREDA, Eduard. 2007: 7.

com el cas de la carinyena blanca, la garnatxa peluda, la malvasia de Sitges, el monestrell, el picapoll negre, el xarel·lo vermell, el trobat, el mandó o el morenillo. La varietat grec, per la seva banda, es tracta per la seva importància històrica, encara que el seu cultiu va desaparèixer a principis del segle xx.

D'aquestes varietats, les disset següents són les que hem considerat autòctones: carinyena, carinyena blanca, garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa roja, garnatxa peluda, macabeu, monastrell, parellada, picapoll blanc, picapoll negre, sumoll, trepat, trobat, xarel·lo, xarel·lo vermell i mandó. Hem considerat com a varietats de ceps autòctons aquelles la documentació més antiga de les quals s'ha trobat a Catalunya i fa referència al territori català. Les restants s'han considerat varietats tradicionals: malvasia de Sitges, moscatell d'Alexandria, moscat de gra petit, ull de llebre, subirat parent, grec i morenillo. Totes aquestes varietats representen en superfície el 99% de les varietats autòctones i tradicionals de Catalunya i el 70% de tota la superfície de vinya de Catalunya.

Cadascuna d'aquestes varietats s'ha estudiat seguint una seqüència històrica. El procés de trobar els orígens de cada varietat no ha estat fàcil, com s'explicarà en cada cas, i sempre cal tenir present que la hipòtesi plantejada pot no ser la definitiva, a mesura que apareguin nous estudis. Precisament, un dels majors reptes als quals m'he hagut d'enfrontar ha estat fer sortir a la llum documentació que, fins fa poc, no havia estat utilitzada. També he comprovat com moltes d'aquestes varietats, en l'últim terç del segle passat, van ser menyspreades i substituïdes per altres de foranies.

Amb els coneixements que s'ofereixen aquí, es pretén que es pugui millorar la informació històrica i cultural que actualment es té sobre les varietats autòctones i tradicionals catalanes i que pugui ser utilitzada en aplicacions reals, com rutes enoturístiques, o per afegir valor en el relat lligat al prestigi de determinats tipus de vins. Aquesta obra pot encaixar amb el concepte de defensa dels productes autòctons lligats al territori que són únics i que es valoritzen econòmicament, en contrast als produïts segons les pautes globalitzadores, que en el cas del vi són elaborats en diferents països amb les mateixes varietats, la majoria de les quals són d'origen francès.

En les pàgines següents el lector hi podrà trobar la descripció de cadascuna d'aquestes vint-i-quatre varietats, precedida d'un text introductori en el qual se situen els orígens de la vinya silvestre i la vinya cultivada, s'aprofundeix en el concepte de varietat i es presenta l'ampelografia com la ciència (o art) que estudia la caracterització de cada varietat. Tot seguit, el lector també podrà trobar un resum de la història de la vinya i el vi a Catalunya, que esperem que ajudi a contextualitzar les històries particulars que el segueixen i que corresponen al gruix d'aquesta publicació.

INTRODUCCIÓ

La planta que produeix un raïm apte per vinificar és la *Vitis vinifera* ssp. *vinifera* (sativa), que es creu que va aparèixer entre el 8.000-6.000 aC a l'àrea de la Transcaucàsia. A partir d'aquest moment, la vinya no ha parat de diversificar-se en varietats, mutacions i clons. L'ampelografia, i més recentment la genètica, ha estat la ciència que s'ha encarregat d'estudiar les diferents varietats de vinya, mirant d'identificar sempre aquelles més bones i productives. A banda de les fonts ampleogràfiques, s'han de tenir en compte altres documents que aporten dades sobre l'existència de determinades varietats en determinats llocs i moments, que proporcionen, en alguns casos, alguna altra informació referent a les característiques de la varietat o del vi que se n'obté.

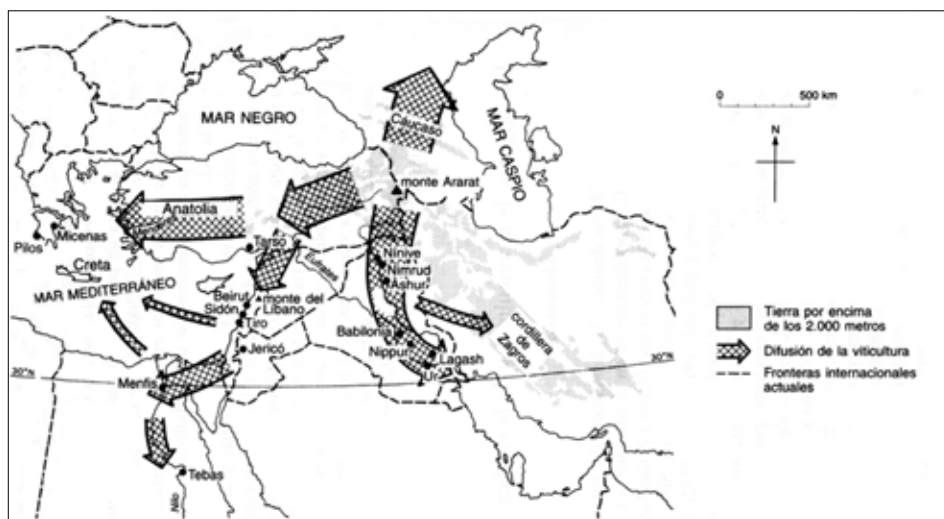
Origen de la vinya cultivada

La vinya és una planta enfiladissa que pertany al gènere *Vitis*, de la família de les Vitaceae. Es calcula que el gènere *Vitis* va aparèixer fa uns 65 milions d'anys i que té unes 60 espècies. Una d'aquestes espècies és la *Vinifera* o *Vitis vinifera*. La planta que actualment es cultiva per produir vi és la *Vitis vinifera* ssp. *vinifera* (sativa), sorgida de la subespècie *Vitis vinifera* ssp. *sylvestris*².

Segons els fòssils trobats a l'àrea mediterrània, Louis Levadoux³ afirma que la *Vitis vinifera* va aparèixer a finals del terciari o a principi del quaternari. La forma cultivada apareix entre el 8.000-6.000 aC a l'àrea de la Transcaucàsia, després s'escampa pel Pròxim Orient i la Mediterrània oriental i, finalment, durant el primer mil·lenni aC, s'escampa pel Mediterrani occidental, tal com es pot veure en el mapa següent:

² THIS, PATRICE; LACOMBE, THIERRY; THOMAS, Mark R. 2006.

³ LEVADOUX, Louis. 1956.



Orígens i difusió de la viticultura al sud-oest d'Àsia i en el Mediterrani oriental⁴.

Actualment, la planta silvestre es troba en forta regressió, però en l'antiguitat ocupava una gran superfície, que anava de la costa atlàntica europea, passant per la regió del Caucas, fins al mar Caspi. Aquest territori coincideix amb la zona que es considera l'origen de la viticultura i l'elaboració del vi. En aquest sentit, el 1926, el botànic rus Vavilov suggerí que l'àrea on hi ha més diversitat morfològica d'un tipus de planta normalment correspon a l'àrea d'origen d'aquesta planta⁵. Negrul, deixeble de Vavilov, arribà a la conclusió que és a l'àrea transcaucàsica on es troba la màxima diversitat de *Vitis vinifera*⁶. Aquesta hipòtesi va ser batejada per Patrick E. McGovern, investigador principal del Museu de Ciències Aplicades Centre d'Arqueologia del Museu de la Universitat de Pennsilvània i professor adjunt d'Antropologia de la Universitat de Pennsilvània, com la «hipòtesi de Noè» perquè, segons el Gènesi, Noé va plantar la primera vinya al Mont Ararat, que precisament és en aquesta zona⁷. Altres autors defensen que la vinya va ser domesticada al Pròxim Orient⁸. També hi ha qui opina que el sud d'Anatòlia, a les capçaleres del Tigris i de l'Èufrates, podria haver estat un punt important per a la domesticació de la vinya⁹.

4 UNWIN, Tim. 2001: 106.

5 Segons Jancis Robinson, també ho afirmen la majoria d'ampelògrafs (NEGRUL 1938, LEVADOUX), arqueòlegs (MCGOVERN 1997, ZOHARY, HOPF 2000), botànics (CANDOLLE 1883, HEGI 1925, VAVILOV 1926) i genetistes (OLMO 1995, ALLEWELT 1997). ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILAMOZ, José, 2012: xxii-xxv.

6 ARROYO GARCIA, R. et alii., 2006.

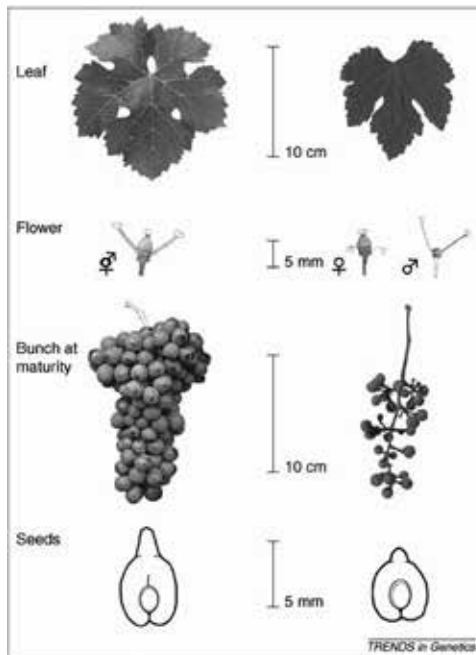
7 «Y comenzó Noe a labrar la tierra y plantó una viña»; «Y reposó el arca en el mes séptimo a diecisiete días del mes, sobre los montes de Armenia». *Santa Biblia: que contiene los Sagrados Libros del Antiguo y Nuevo Testamento*. 1923: Génesis, C. 9, 20 i C. 8, 4.

8 MYLES, Sean et alii. 2011.

9 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILAMOZ, José. 2012: xxii-xxv.

El mecanisme que va portar a la domesticació de la planta és encara desconegut. McGovern suggereix que durant el paleolític els humans aviat van trobar atractiu el fet de recollir els fruits que produïa el cep silvestre. En un primer moment, era la dolçor el que els atreïa i van recollir aquests raïms, que probablement els guardaven en cavitats de roques, bosses de pell o altres recipients. Accidentalment, i gràcies als llevats naturals, el suc que es produïa per la mateixa pressió natural va iniciar un procés de fermentació que contenia una mica d'alcohol amb un sabor dolcet, que es podia anomenar com el *Beaujolais nouveau* de la prehistòria, que segons McGovern s'havia de consumir ràpid perquè, si no, es convertia en vinagre¹⁰.

Els vestigis que més ajuden a l'hora de resoldre els dubtes sobre el pas de la vinya silvestre a la cultivada són les llavors o els pinyols dels grans de raïm que es troben en els jaciments arqueològics, algunes de les quals es troben mineralitzades o semifossilitzades. A través de les llavors, els científics poden arribar a determinar bastant bé el tipus de subespècie de les mostres¹¹. Es basen, en primera instància, en l'aspecte, tenint en compte que les llavors de la planta cultivada són grans piriformes i, en canvi, les de la planta silvestre són arrodonides i petites.



Diferències morfològiques entre la varietat cultivada i la varietat silvestre¹².

¹⁰ *The Origins and ancient history of wine*. 1996: ix-x.

¹¹ TERRAL, Jean Frédéric et alii. 2010.

¹² THIS, Patrice; LACOMBE, Thierry; THOMAS, Mark R. 2006: 513.

L'estudi de les varietats: l'ampelografia

Una de les qüestions clau que cal aclarir és què es considera un varietat. La resposta no és senzilla, ja que cal distingir entre varietat, mutació i clon, termes que sovint es confonen. Cada varietat és el resultat d'una planta que ha esdevingut d'una llavor, i aquesta llavor és el resultat de la reproducció sexual de dues varietats. Aquest procés pot ocórrer de manera natural o bé de forma artificial, fruit del treball dels genetistes. La manera de mantenir les característiques d'una varietat és reproduir la planta vegetativament. Després de molt de temps de reproducció vegetativa, la planta pot haver sofert mutacions, que moltes vegades són evidents a cop d'ull, com ara que els raïms es tornen més petits, creixements exagerats de la planta o canvis en el color del raïm —és el cas de la garnatxa, que a partir de la garnatxa negra apareixen la blanca, la roja i la peluda. Quan s'inicia un procés de regeneració escollint les millors plantes per produir-ne de noves, parlem de clonació, i cada varietat avui pot tenir més d'un clon, que no ha de representar necessàriament una varietat nova, sinó una millora de la mateixa varietat.

Les diferents varietats de *Vitis vinifera* spp. *vinifera* són sorgides d'una selecció feta a partir de la *Vitis vinifera* spp. *sylvestris*, havent-se produït una mutació natural espontània i a partir de la qual l'ésser humà va escollir les plantes més productives i que millor s'adaptaven a cada lloc. Altres varietats poden haver sorgit a partir de la hibridació d'una planta silvestre amb una de cultivada feta per l'home o sorgida de forma natural.

Com a resultat dels últims estudis genètics duts a terme a Europa, la majoria d'autors proposen un origen mixt de les actuals varietats europees cultivades, a partir del material vegetal importat inicialment del Pròxim Orient i de les poblacions locals de ceps silvestres¹³. Això és el que sembla que podria haver passat, per exemple, a les conques altes dels rius Segre i Llobregat, on, segons un estudi de flora recent, en aquestes zones s'ha trobat *Vitis vinifera* spp. *sylvestris*. Aquest fet obre la hipòtesi que algunes de les varietats catalanes poguessin venir d'hibridacions entre plantes introduïdes i les silvestres locals o mutacions d'aquestes¹⁴.

En cada àrea geogràfica del cultiu de la vinya s'hi troben diverses varietats, algunes de les quals són anomenades *autòctones*. La paraula «autòctona» ve del grec *auto* que significa «propi» i *khthôu*, que significa «terra», o sigui, que és una varietat nativa d'un lloc. Altres que han arribat d'una altra zona, però que es cultiven en una àrea des de fa molt temps (a vegades segles), poden ser considerades autòctones, tot i que se sap que el seu origen és forà i d'una manera més correcta són anomenades *tradicionals*¹⁵. Finalment, hi hauria les varietats *foranies*, que des de fa poc temps es cultiven en un lloc, però han vingut de fora.

13 MANZANOS, Pedro José. 2014.

14 AYMERICH, Pere. 2016.

15 SIERRA, Roland. 2006.

Les diverses varietats de la *Vitis vinifera* spp. *vinifera* (sativa) avui es coneix molt millor gràcies als avenços de la biologia cel·lular i molecular, que permeten identificar més correctament les varietats¹⁶. Des que existeixen aquestes eines, ja no és tan necessari l'art de l'observació i la reproducció gràfica (dibuixos molt precisos o fotografies), base dels antics estudis ampelogràfics. D'una manera concreta, els objectius de l'ampelografia són els següents: fer la descripció botànica de la planta sencera, fulla, raïm, brots joves o sarments, per poder identificar la varietat en tots els estadis possibles; saber per a cada varietat l'època de brotació, floració, quallat i maduració, i conèixer la sensibilitat de la planta a plagues i malalties¹⁷.

Avui s'utilitza el terme ampelografia per referir-se a l'estudi de les varietats en el sentit més ampli, inclosos els estudis de genètica, encara que alguns autors opinen que és un error fer-ne una disciplina tan àmplia.

Quan no hi havia la possibilitat de fer estudis de determinació de l'ADN, aquestes varietats es definien pel seus noms —recollits en treballs lexicogràfics—, per les descripcions ampelogràfiques o altres característiques agronòmiques i enològiques. Amb aquest sistema, s'ha arribat a classificar una gran quantitat de varietats augmentant-ne la fiabilitat al llarg del temps.

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

En el sentit estricte, l'estudi de l'ampelografia no va començar fins al segle XIX, si bé des de l'època romana ja hi ha autors que fan descripcions dels ceps, com Plini el Vell o Columel·la. Plini el Vell informa de la forma de conduir la vinya, de la forma dels grans dels raïms, de la seva duresa, de les varietats i de la qualitat del seu vi, i fa una referència especial als vins de la Tarraconensis, com els de la Laietània i dels de les Illes Balears, que els considera tan bons com els millors de Roma¹⁸. Un dels grups esmentats és el de les aminees, que era un dels grups de ceps més coneguts de l'antiguitat. Un altre grup són les apianes, «vinyes de moscatell», i el seu nom els ve de les abelles *apes*, que és l'única varietat que ha arribat del temps antic i no ha desaparegut.

A partir del segle XVII apareixen tractats específics sobre varietats, sent l'alemany Philipp Jakob Sachs el primer autor que utilitza el terme ampelografia, l'any 1661.

¹⁶ D'AGATA, Ian. 2014: 15.

¹⁷ CABELLO, Félix. 2003.

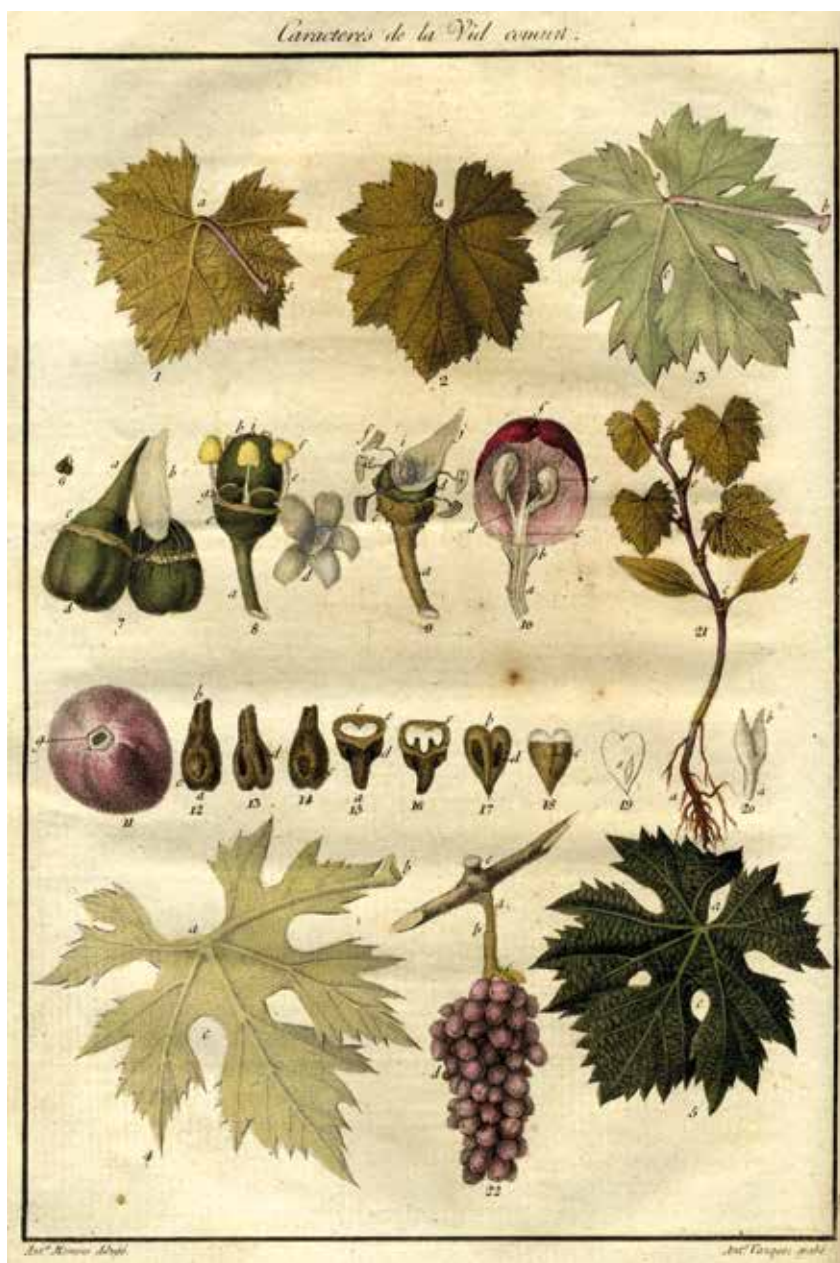
¹⁸ PLINI EL VELL. 2015: 8, 10-12, 36.



Gravat imprès en el tractat *Ampelographia, sive, Vitis viniferae*¹⁹. (Wellcome Collection)

El botànic espanyol Simón de Rojas Clemente y Rubio (Titaguas, València, 1777-Madrid, 1827) pot considerar-se com el fundador de l'ampelografia a l'Estat espanyol. El 1807 va editar l'*Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, que descriu tota una sèrie de varietats que tenien unes característiques estables.

¹⁹ SACHS VON LOWENHEIM, Philipp Jakob. 1661.



Làmina que il·lustra les característiques de la vinya²⁰ (Centre de Documentació VINSEUM).

²⁰ CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 1807.

Començava un interès per conèixer i voler descriure les varietats, però en aquell moment, quan es va voler classificar a partir del nom del cep, es va originar un caos per la quantitat de sinonímies que anaven sorgint. Per resoldre aquest problema, els agrònoms del segle XVIII van començar a fer col·leccions de ceps. Una col·lecció molt important va ser la de l'abat Rozier a Beziers. Una altra és la del comte d'Odart, també a França, que va recollir 479 ceps de 14 països diferents²¹. Durant el segle XX, i després de la fil·loxera, apareixen una sèrie d'ampelògrafs francesos i italians que fan una sèrie de tractats que han estat la base de l'ampelografia: Louis Ravaz (1863, Saint-Romain de Jalionas – 1837, Montpellier), Giuseppe Rovasenda (1824-1913, Verzuolo), Pierre Viala (1859, la Veruna -1936, París), Victor Velmorel (1848, Bearegard – 1927, Villefranche Sur Saône), Domenico Cavazza (1856, Secchia – 1913, Barabaresco), Louis Levadoux (1912, Clermond Ferran – 1985, Rouffiac), entre d'altres.

En el tombant del segle XIX al XX, es van crear les anomenades tres escoles ampelogràfiques principals d'Espanya: la de Jerez, la de La Rioja i l'Escuela Ampelográfica Española²². La de Jerez o Escuela Ampelográfica Andaluza és la més antiga i es troba situada al Rancho de la Merced, a la província de Cadis. Entre els científics principals d'aquesta escola, hi havia Eduardo Abela, Gonzalo Fernández de Bobadilla i Alberto Gracia. Actualment, té una col·lecció de 1.376 varietats de ceps. L'Escuela Ampelográfica Riojana —ja desapareguda— va tenir una gran influència francesa a partir de l'episodi de la plaga de la fil·loxera, ja que molts francesos es van instal·lar allí creient que aquesta no hi arribaria. Com a científic, va destacar Víctor Cruz Manso de Zuñiga. L'Escuela Ampelográfica Central, creada el 1910, va ser instal·lada a la finca El Encín, a Alcalá de Henares. El científic més rellevant va ser Nicolás García de los Salmones. La finca d'El Encín avui és la col·lecció més important de l'Estat espanyol, amb 1.178 varietats de raïm per vinificar i 678 varietats de raïm de taula. El seu director és el Dr. Félix Cabello.

També cal mencionar la col·lecció de Vassal (Marseillan Plage, Montpellier), que depèn de l'INRA (Institut National de Recherche pour l'Agriculture). Va ser creada el 1876 per l'Escola Superior d'Agricultura de Montpellier. Actualment té plantades 2.700 varietats de raïm de 54 països diferents.

Quan Catalunya va patir l'atac de la fil·loxera, es van crear estacions que van recollir les varietats més importants del país, que es van empeltar amb els ceps americans per fer front a la plaga; aquestes plantes van servir per replantar vinyes. Les dues estacions més importants que van existir van ser l'Estació Ampelográfica Catalana a Terrassa i, posteriorment, la Colección Ampelográfica Española al Masnou.

²¹ ODART, Alexandre Pierre. 1854.

²² GARCIA-BENEYTEZ, S.; CABELLO, J.M.; CABELLO, F. 2000.

L'Estació Ampelogràfica Catalana es va fundar l'any 1884, impulsada per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI) i dirigida per l'agrònom Rafael Roig i Torres. L'any 1889 tenia classificats 126 portaempelts americans i 150 varietats europees. Va convertir-se també en la primera escola d'empeltadors de l'Estat espanyol, tècnica ja coneguda abans de la fil·loxera, però que s'utilitzava només per empeltar alguns fruiters²³.

De manera especial, però, i per la importància quant a les varietats plantades, cal esmentar la Colección Ampelográfica Española, creada l'any 1907, al Masnou, concretament a la finca de Pere Grau. El seu patrocinador va ser el Sr. Maristany, comte de Lavern, i el seu director va ser el Dr. Pere Girona. Aquesta col·lecció va arribar a tenir plantades 331 varietats de ceps i hi eren presents la majoria de les d'abans de la fil·loxera²⁴. La col·lecció, però, va desaparèixer pocs anys després per motius econòmics, i va quedar la col·lecció d'El Encín, a Madrid, com la col·lecció principal a l'Estat espanyol.

L'any 1903 es va crear l'Estació Enològica de Vilafranca i l'any 1907 la de Reus. Les dues depenien del Ministeri de Foment, però els seus directors, Claudi Oliveras a Reus i Cristòfol Mestre a Vilafranca, van procurar que inicialment es preservessin les varietats del país. L'Estació de Vilafranca va fer una sèrie d'assaigs de producció des de l'any 1905 fins als anys 1920, amb les varietats subirat parent, macabeu, aramon, pansé, xarel·lo, parellada, sumoll i tempranillo, sobre diferents peus²⁵. Actualment, Catalunya disposa de diverses col·leccions privades que tenen varietats autòctones. També cal destacar els treballs de l'INCAVI per a la millora d'aquestes varietats.

A Catalunya, disposem de molta documentació que menciona les diverses varietats de ceps cultivats o que s'han cultivat. Fins ara, però, aquesta documentació no ha estat suficientment utilitzada, ja que moltes vegades es troba dins d'obres o documents d'una manera poc rellevant. En aquest punt, cal destacar el treball del filòleg Xavier Favà i el seu *Diccionari dels noms dels ceps i raïms*, en el qual fa un recull bibliogràfic sobre la història dels ceps catalans, des d'un vessant filològic²⁶.

Altres dos treballs que s'utilitzaran en els capítols següents són els que van elaborar Manuel Martorell i Peña²⁷, per una banda, i Ramon Roig i Armengol²⁸, per l'altra, al darrer terç del segle XIX. Altres estudis destacats sobre les varietats catalanes van ser els elaborats a partir d'un congrés a Sant Sadurní d'Noya, on Rafael Mir²⁹

23 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889.

24 GIRONA, Pere J. 1911.

25 SAUMELL I SOLER, Antoni; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi. 2003: 79.

26 FAVÀ, Xavier. 2001.

27 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

28 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890.

29 MIR, Rafael. 1898b.

va fer una ponència sobre la nomenclatura i la sinonímia de les varietats de cep que es cultivaven al Penedès l'any 1898. Els concursos que van organitzar tant l'IACSI³⁰, des de Barcelona, com el Ministeri de Foment³¹, des de Madrid, també aporten molta informació rellevant.

A partir de finals del segle xx, com ja s'ha dit anteriorment, la determinació de l'ADN millora i dona precisió als treballs d'ampelografia. A l'Estat espanyol es formen equips en diversos instituts de la vinya i el vi, com a l'INCAVI i les universitats, com a la Universitat Rovira i Virgili.

La vinya té al món, segons diversos autors, entre 5.000 i 10.000 espècies de ceps. El nombre més alt recollit es troba dins del *Dictionnaire encyclopédique des cépages et leurs synonymes* de Pierre Galet. A *Wine Grapes*, obra de Jancis Robinson i els seus col·laboradors, hi ha la descripció de 1.368 varietats, tant des del punt del cultiu com de l'enologia, la història o les sinonímies. El ja esmentat Xavier Favà en recull 323, totes dins de l'àrea dels Països Catalans. A Espanya se'n cultiven 235, segons dades recollides el 2012³². L'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) en una edició del 2013 ofereix una llista internacional de varietats de cep i les seves sinonímies de 4.020 noms de varietats³³. L'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) dona una llista de 79 varietats, incloses les forànies cultivades a Catalunya³⁴.

Una altra part important de la bibliografia que s'ha consultat s'ha extret de les aproximadament 10.000 fitxes que va elaborar el Dr. Emili Giralt³⁵ i que estan conservades al Centre de Documentació VINSEUM. Aquestes fitxes fan referència a 1.612 varietats, si bé dintre d'aquestes hi ha sinonímies i també varietats pròpies d'altres indrets dels Països Catalans.

Història i cultura de la vinya i el vi i a Catalunya

El vi a Catalunya té una antiguitat aproximada de 2.700 anys, data a partir de la qual no s'ha deixat de cultivar la vinya ni de consumir vi a casa nostra. El primer «celler» (o centre de producció de vi) conegut es troba a Areni (Armènia), amb una antiguitat de 6.100 anys. Des d'allí es va estendre per Orient i la Mediterrània oriental, i a través dels fenicis, primer, i dels grecs posteriorment, el vi va arribar a la península Ibèrica.

30 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

31 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878.

32 CABELLO, FÉLIX et alii. 2012: 27.

33 OIV. 2013.

34 Llista proporcionada per l'INCAVI, amb dades actualitzades al 02-10-2020.

35 El Dr. Emili Giralt i Raventós (Vilafranca del Penedès, 1927- Barcelona, 2008) fou president de l'Institut d'Estudis Catalans, degà de la Facultat de Geografia i Història i director del Departament d'Història Contemporània de la Universitat de Barcelona.

L'estat actual de la recerca situa l'origen del vi a les zones Transcaucàsica i dels monts Zagros, a l'antiga Pèrsia, on s'han localitzat diverses evidències de consum de vi, com per exemple llavors de raïm de *Vitis vinifera* i restes d'àmfores, de fa 7.000 anys³⁶.

El 2007 es va fer una gran troballa a la ciutat d'Areni, a Armènia. Les excavacions, conduïdes per Gregory Areshian, de la Universitat de Califòrnia, i Boris Gasparyan, de l'Institut d'Arqueologia d'Armènia, han confirmat que aquesta és la instal·lació d'elaboració de vi més antiga fins ara descoberta. Per primera vegada, es disposa d'un conjunt complet per a la producció de vi, datat de 6.100 anys. L'espai excavat era un lloc on tenien lloc cerimònies funeràries, però també s'hi elaborava el vi que servia com a ofrena als difunts. Els arqueòlegs van localitzar una llosa en la qual es trepitjava el raïm i uns recipients on es recollia el most i fermentava, i el líquid es conservava ja en forma de vi. Les instal·lacions de celler preparades per elaborar vi disposaven d'una superfície de 700 m².



Planta de producció de vi de l'excavació d'Areni (Boris Gasparyan).

³⁶ McGOVERN, Patrick E. 2007: 1-15. Segons McGOVERN, l'elaboració del vi estava ja ben desenvolupada durant el quart mil·lenni aC i possiblement la tecnologia ja es coneixia d'abans.

Es localitzaren, a més, copes per beure i també restes de raïm negre, peles dels grans, fulles, sarments i llavors que han esdevingut un valuós material d'estudi. La hipòtesi més provable és que el vi era recollit i emmagatzemat en gerres de 54 litres i que les condicions de baixes temperatures de la cova i l'ambient sec van fer que fos un celler perfecte³⁷. Els pòsits de vi incrustats en aquestes gerres van ser analitzats amb carboni-14 i van donar una antiguitat d'entre 6.100 a 6.000 anys. Les anàlisis químiques van revelar traces de maldivina, un dels millors indicadors que mostren la presència de vi. Tot i així, Patrick E. McGovern va observar que la maldivina per si sola era insuficient per afirmar que la troballa corresponia a restes de vi, ja que també en altres fruites com en les mangranes n'hi pot haver. No obstant això, en trobar-se la maldivina combinada amb àcid tartàric, es corroborava la presència de vi. Les restes botàniques trobades a Areni delaten que el vi es va produir amb raïm de ceps cultivats del tipus *Vitis vinifera* spp. *Vinifera*. La recerca actual conclou que les muntanyes d'Armènia, Geòrgia i rodalies són el lloc d'origen de la vinya cultivada³⁸.

A través d'altres restes arqueològiques, s'ha comprovat que en cerimònies funeràries del món antic es consumia vi i que aquest tenia un paper important, però no es posseeix encara un coneixement exacte de quina era la cerimònia del seu consum. A Areni, s'han trobat vint enterraments al voltant de l'espai on es premsava el vi. Es tractava, doncs, d'un espai productiu i funerari a la vegada, amb funcions cerimonials. McGovern recorda que amb posterioritat es produiran cerimònies semblants a l'antic Egipte, com es pot comprovar en les pintures murals de l'interior de les tombes.

La producció de vi va significar una innovació dins de les societats neolítiques. Amb aquesta començava una nova agricultura més sofisticada. Es van conèixer i dominar els cicles vegetatius de la planta, les necessitats del cultiu en relació amb l'aigua i altres condicionants (quines eren les adversitats principals de la planta, el moment òptim de la collita, el procés de fermentació i la conservació del vi, l'observació dels efectes de l'alcohol, etc.).

A partir d'aquest moment, el cultiu de la vinya i la producció de vi s'expandeix per la Mesopotàmia i per Egipte. L'antic Egipte, tot i no ser el lloc més antic en la cronologia de la producció del vi, sí que és el lloc del món antic que ha aportat més documentació, tant escrita com en forma de representacions a través de pintures murals, amb una sèrie d'escenes que mostren les diferents activitats de treball a la vinya i també de la verema.

Les àmfores localitzades també són un instrument útil per conèixer quin tipus de vi consumien els egipcis. Durant l'imperi nou (1543 aC-1078 aC), s'inicia una pràctica consistent a identificar les àmfores i el seu contingut, com les etiquetes de les

37 BARNARD, Hans et alii. 2010.

38 *The Origins and ancient history of wine*. 1996: IX-XIII.

ampolles de vi ho fan actualment. Les àmfores, a la zona del coll i a la part superior, portaven una inscripció amb escriptura hieràtica amb dades com l'any de la collita —expressada en l'any del regnat del faraó d'aquell moment—, el tipus de producte —vi dolç, *Shedeh*³⁹ o altres—, la qualitat o la propietat, que en la majoria dels casos era del mateix faraó o d'un temple. Aquesta és només una de les pràctiques que aporta la cultura egípcia al món del vi.

El cultiu de la vinya també es va estendre a Fenícia. Els fenicis van ocupar la franja que avui és, en part, el Líban. Es tracta del primer poble que va tenir un paper històric en la distribució del vi, sent els primers que van portar els ceps cultivats i el vi a la Mediterrània occidental. Els fenicis van desenvolupar un model de comerç marítim durant el primer mil·lenni abans de la nostra era basat en l'intercanvi. Un intercanvi que va ser molt eficaç amb els pobles que vivien en aquesta part de la Mediterrània, de manera especial amb els de la península Ibèrica, les illes de Sardenya i Sicília, així com els del nord d'Àfrica. En principi, els fenicis comercialitzaven el vi produït a Cananea, però després ja en van utilitzar del produït en algunes de les seves colònies. Les seves ciutats més importants van ser Byblos, Tir i Sidon. També cal mencionar Ugarit, ciutat estat al nord de l'antiga Fenícia de població igualment cananea, que avui pertany a Síria. Els treballs arqueològics efectuats en les ruïnes d'aquesta ciutat aporten molta informació sobre l'aparició del cultiu de la vinya a la zona durant el segon mil·lenni aC, i han permès localitzar un celler a les excavacions⁴⁰. De la documentació trobada i estudiada d'Ugarit, se'n pot fer una avaluació precisa de la producció de vi a la Mediterrània oriental i, de manera especial, del poble cananeu. Posteriorment, tindrà una gran importància la fundació, el 814 aC, de la colònia de Cartago, situada al costat de l'actual Tunis. A partir de la fundació de Cartago, tot el comerç amb la Mediterrània occidental es va fer a través d'aquesta ciutat. De l'època cartaginesa, des del punt de vista agronòmic, cal ressaltar-ne la figura de l'agrònom Magó, que va escriure un tractat d'agricultura que va permetre conèixer els progressos de la viticultura d'aquell temps⁴¹. Aquests coneixements sobre el cultiu de la vinya i l'elaboració del vi són els que van arribar a Occident a través dels fenicis, primer, i, després, a través dels grecs i, finalment, també dels etruscs a través del contacte amb els grecs.

La introducció de la vinya i el vi a la península Ibèrica es va iniciar a través del contacte que van tenir els fenicis amb l'antiga Tartessos i amb els ibers. La població indígena de la costa mediterrània occidental eren els ibers, que ocupaven la costa mediterrània des d'Andalusia fins al Llenguadoc (Enserune), amb més o menys penetració dins del territori. El període en què comença la seva primera evolució abraça des del

39 GUASCH, Maria Rosa. 2005: 41-46. Tot i no disposar d'un coneixement exacte de la seva composició, l'autora ha descobert que l'*Shedeh* era una beguda que tenia com a matèria primera el raïm negre.

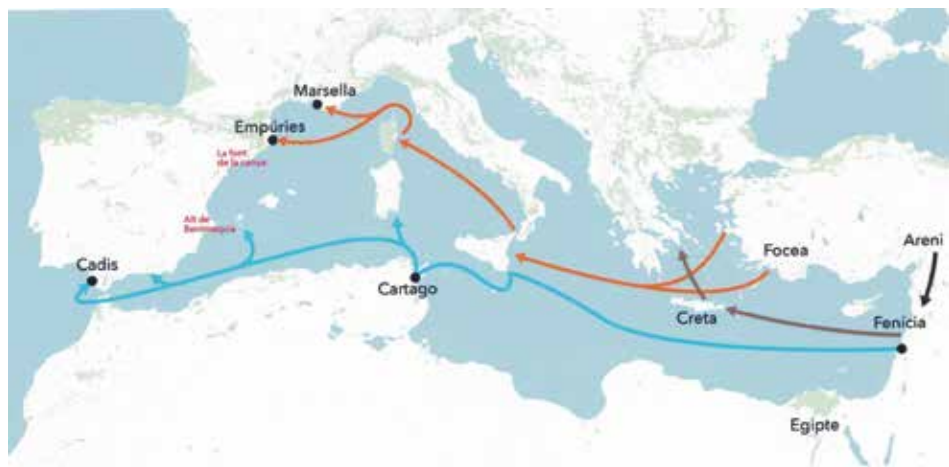
40 ZAMORA, José Àngel. 2000.

41 PRADOS, Fernando. 2011.

1.200 fins al 800 aC; aquest coincideix amb el contacte de diferents pobles amb la Península: fenicis, celtes i grecs.

A l'inici, els fenicis van portar el vi en àmfores i, posteriorment, es va iniciar el cultiu a la mateixa Península, a partir de plantes de cep que ells mateixos van portar. A la península Ibèrica, des del paleolític, es coneixia l'existència del cep silvestre, però documentalment no es coneix la presència de vinya cultivada fins al segle VIII aC⁴².

El primer vi que van portar els fenicis era un objecte de regal per als caps de les diferents tribus indígenes. Aquest vi es transportava en àmfores, el recipient habitual per al transport de productes dels diferents pobles de la Mediterrània, i podem distingir la procedència de les àmfores en funció de les diverses tipologies. Aquest vi va arribar a través de les rutes comercials per tota la costa mediterrània tal com s'observa en el mapa següent:



Rutes comercials fenícies (elaboració pròpia).

A l'inici, el vi procedia de Fenícia directament, després de Cartago i, finalment, de les colònies permanents que van fundar els fenicis al sud-est de la Península, Eivissa, o a Cadis al Castillo de Doña Blanca o Cerro del Villar. Després d'aquest període comercial inicial, és molt probable que també els fenicis portessin les plantes de cep i la població local tartessicoibera o ibera va iniciar el seu propi cultiu i elaboració. La beguda habitual dels fenicis era l'aigua, mentre que el vi només era utilitzat per a cerimònies. A partir, però, de la influència grega pel Mediterrani, el vi va passar a ser una beguda habitual.

42 CELESTINO, Sebastian; BLÁNQUEZ, Juan. 2001.

Fenícis, celtes, grecs i, finalment, els romans van fer evolucionar la població indígena amb la introducció del ferro i, en l'àmbit agrícola, amb els cultius de la vinya i l'olivera i les tècniques de producció del vi i de l'oli. En els inicis del vi a la península Ibèrica hi participen els poblats indígenes locals del Calcolític i, posteriorment, el vi s'estén a les primeres poblacions iberes importants: Alt de Benimaquia (Dénia), Sant Jaume (Alcanar) i el Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)⁴³.

El poblat d'Alt de Benimaquia és considerat un dels primers llocs de producció de vi local, al voltant del segle VII aC. A través de les mostres carpològiques, s'ha pogut determinar que la vinya era un cultiu important. Les determinacions més antigues de restes de vi són dels segles VII-VI aC. En aquest jaciment arqueològic, s'ha trobat una instal·lació per a la producció de vi iber que va fer avançar la data que fins aleshores es tenia de l'origen de la producció del vi iber⁴⁴. Aquest centre també tenia un espai per a la producció d'àmfores, que al principi eren de tipus fenici i, posteriorment, ibèriques. Aquestes normalment s'utilitzaven per al transport marítim, mentre que per al transport terrestre s'utilitzaven botes de pell. Es calcula que en aquest jaciment hi havia capacitat per produir fins a 400 hl. Per envasar aquesta producció, es necessitava produir entre 1.300 i 1.600 àmfores. Per la magnitud de les instal·lacions, s'ha pogut calcular que hi havia una producció excedentària que segurament es comercialitzava fora del mateix poblat com a producte de prestigi. Aquesta tècnica productiva va ser desenvolupada gràcies a un llarg contacte previ amb els fenícis⁴⁵.

Els primers treballs d'excavació a l'Alt de Benimaquia van ser iniciats l'any 1961 per Hermanfrid Schubart, de l'Institut Arqueològic Alemany. Posteriorment, es van reprendre les excavacions, dirigides per Carlos Gómez Bellard. Ambdues actuacions han estat molt importants per definir els orígens del vi a la península Ibèrica.

A l'assentament de Sant Jaume d'Alcanar⁴⁶, s'han identificat les primeres llavors de *Vitis vinifera* cultivades al principat de Catalunya. Aquest assentament, juntament amb el de la Moleta del Remei, va jugar un paper molt important en la introducció del vi fenici en la zona de la Sènia. Molt del material trobat a la Moleta del Remei i a Sant Jaume és al Museu de les Terres de l'Ebre, a Alcanar. El material mostra com van entrar en contacte amb el consum de vi els habitants d'aquests poblats i, de manera especial, els cabdills de la Sènia⁴⁷. El vi el portaven els fenícis per intercanviar-lo per plom o altres matèries primeres. Per a molts dels pobles del món antic, el vi era un producte de prestigi i els fenícis l'oferien en primer lloc al cabdill per tal que s'acostumés al seu consum. D'aquest vi, cada poblat en tenia emmagatzemat per al seu propi ús o per dis-

43 SARDÀ, Samuel. 2014.

44 DÍES, Enrique; GÓMEZ, Carlos; GUÉRIN, Pierre. 1993.

45 GÓMEZ, Carlos; GUÉRIN, Pierre. 1995: 262.

46 LÓPEZ, Dani. 2004.

47 Plafons explicatius del Centre d'Intrepretació dels Ibers: Casa O'Connor, Alcanar (abril, 2017).

tribuir-lo o revendre'l a altres poblats de l'interior. Inicialment aquest vi era utilitzat en cerimònies, els rituals de les quals servien per cohesionar el grup i refermar l'autoritat del seu cabdill. L'assentament de Sant Jaume és un poblament fortificat de reduïdes dimensions que probablement era la residència del cabdill d'aquesta zona de la Sènia, que incloïa el poblament de la Moleta del Remei. Va tenir un període d'ocupació breu, durant els segles VII i VI aC, i va ser destruït, probablement, per un incendi. Es tractava d'un poblament amb vinya cultivada⁴⁸. També, degut al comerç amb els fenicis, s'han localitzat moltes àmfores d'aquesta procedència.



Llavors de raïm carbonitzades del jaciment de la Font de la Canya (Xavier Goñi i Dani López).

De les llavors de *Vitis vinifera* spp. *vinifera*, també se n'han trobat al jaciment del Turó de la Font de la Canya, concretament un centenar de llavors, barrejades amb d'altres de *Vitis vinifera* spp. *Silvestris*. El descobriment del jaciment de la Font de la Canya, a Avinyonet del Penedès, tingué lloc l'any 1977 en el territori que va ocupar la tribu dels cossetans. Tot el jaciment pertany a la primera i segona edat del ferro, i té abundància de sitges, el que fa palès que hi havia una gran producció de cereals. Les primeres sitges són del 650 aC. El buidat d'aquestes sitges ha permès trobar molt de material. En alguna d'aquestes s'hi han trobat restes de brisa (datades del 650 al 600 aC), amb una gran quantitat de llavors de raïm i fragments de sarments. Aquestes restes vegetatives són les més importants de Catalunya del segle VII aC. Encara caldria discutir si aquestes restes eren de raïm per menjar fresc —o de sobretaula, com diríem actualment—, o bé un subproducte del premsat del raïm (la brisa). Es considera que, per acceptar que es va elaborar vi en un jaciment, s'hi han de trobar els aparells i la instal·lació per crear-lo (tal com s'ha vist en les excavacions de l'Alt de Benimaquia), encara que, quan s'elaborava en petites quantitats, el vi es podia fer en instal·lacions

⁴⁸ GARCIA, David et alii. 2016: 63 i 65.

més senzilles que no han deixat rastre. Les àmfores que s'han trobat a la Font de la Canya són també fenícies⁴⁹.

A Sant Martí d'Empúries també s'hi han localitzat llavors de *Vitis vinifera* cultivada corresponents al segle VII aC, juntament amb fragments d'àmfores fenícies i vaixella etrusca (podria ser que arribés també vi etrusc).

A partir d'aquests primers jaciments, la vinya i la producció del vi es van estendre per tota la població ibera, tal com prova la localització d'objectes lligats a aquesta producció en molts indrets. Els estris més freqüents que s'han trobat són, en primer lloc, el falçó o podall, eina emprada per a la poda del cep. S'han localitzat també diverses restes de premsa. A l'època ibèrica, apareixen bases de pedra que sostenien la gàbia de fusta on es col·locava el raïm per ser premsat. Fins ara l'única premsa d'època ibèrica localitzada en el lloc d'origen és la trobada al jaciment d'Estincells, a Verdú; també devien haver-hi estances més o menys àmplies, destinades a l'emmagatzematge d'àmfores amb vi i àmfores buides llestes per envasar. És el cas del jaciment d'Alt de Benimaquia. Finalment, s'han localitzat mostres de vaixella per servir i consumir el vi, que en la seva majoria eren de procedència grega. D'aquest període, cal mencionar-ne la troballa d'un gra de raïm carbonitzat que es va produir al jaciment de la ciutat ibèrica de Calafell, del segle III aC. Es tracta d'una troballa extraordinària, ja que el més freqüent és localitzar llavors però no grans sencers.

Si els fenicis van entrar pel sud, els grecs van utilitzar la ruta del nord. Al segle VI aC, els grecs focues funden Empòrion (Empúries), la principal colònia grega al territori que avui és Catalunya. Aquests procedien de Massàlia (Marsella), fundada als voltants del 600 aC i que va ser la seva colònia més important d'aquesta àrea i un important centre productor de vi. Altres pobles grecs ja havien tingut contacte amb els habitants de la península Ibèrica, com va ser el cas dels que procedien de Rodes, i que van fundar Roses. Anteriorment, els focues també van establir contacte amb els tartessos.

Els grecs van establir colònies permanents, i cada colònia es va convertir en una ciutat, des de les quals van desenvolupar les seves activitats comercials. Un producte important del seu comerç era el vi. Amb aquest van introduir un nou concepte de cultura del vi, com ara la forma de beure'l i l'ús d'una vaixella especial, així com un nou tipus d'àmfora per al seu transport marítim. També van aportar nous coneixements per a la seva elaboració i conservació. Per exemple, els grecs van desenvolupar la tècnica d'afegir resina de pi al vi per millorar-ne la conservació⁵⁰.

⁴⁹ LÓPEZ, Dani et alii. 2015: 26, 110-115, 162-176.

⁵⁰ MCGOVERN, Patrick E. 2007: 239.



Àmfora fenícia trobada al jaciment Sant Jaume-Mas d'en Serra, primera edat del ferro (Reg: 16.930 / Museu de les Terres de l'Ebre) i Àmfora ibèrica (MAC-Ullastret).

Amb els grecs, el vi es transforma en la beguda dels déus, molt concretament del déu del vi Dionís. Sembla que els grecs van rebre la cultura del vi de la cultura minoica, que, al seu torn, va rebre les influències de Fenícia. Al palau del rei Minos de Knossos, s'ha localitzat el primer vi de resina. Els grecs, d'altra banda, van tenir una forma més oberta de beure vi a les reunions que eren només per a homes, les quals anomenaven *symposium*. El màxim consum del vi grec es va assolir durant el segle v aC.

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

La vaixel·la per al consum de vi va ser principalment d'origen grec i cal distingir-hi els elements següents: el crater o gerra gran de ceràmica on es feia la barreja del vi amb l'aigua, el *simpulum* o cullerot que s'utilitzava per remenar la barreja que contenia el crater i per servir el vi i la *phiala*, que era el recipient amb el qual es bevia. Els grecs sempre consumien el vi barrejat amb aigua; el consum de vi pur era considerat cosa de bàrbars. La barreja es feia en un recipient de ceràmica —*pithoi*—, i es bevia en uns gots plans, els cíl·ix. Consumien vins d'altres procedències, que podia ser vi negre (*melas*), rosat (*erythos*) o blanc (*lencox*). També els classificaven com a vins joves, aromàtics, dolços, forts i àcids, etc⁵¹.

⁵¹ GARRIER, Gilbert. 2008: 17.



Simpulum, crater i cìlix (MAC-27.450 / MAC-11.277 / MAC-582).

Uns segles després arriben a la península Ibèrica els romans, que ho fan per Empúries l'any 218 aC., com a conseqüència de la segona guerra púnica contra els cartaginesos. A partir d'aquí, s'inicia l'ocupació romana de tota la Península i també l'expansió per tot el territori de la vinya i el vi. Els romans van ser el poble antic que més va influir a fer que el cultiu de la vinya fos tan important en tota la península Ibèrica.

A la península Itàlica, el cultiu de la vinya i la producció del vi van arribar amb els grecs a partir de la fundació de diverses colònies durant el segle VIII aC a Sicília i al sud d'Itàlia, principalment a Calàbria i la Pullia. Aquesta zona es va anomenar la Magna Grècia, amb colònies com Paestum, Elea, Segesta, Agrigento o Siracusa. Poc després, els mateixos grecs van entrar en contacte amb els etruscs, poble que ocupava la zona que actualment és la Toscana i que, posteriorment, es va expansionar fins a ocupar la vall del Po al nord, i l'àrea dels llatins i la Campània al sud. Amb el contacte amb els grecs, s'introdueix el vi i la cultura de beure'l, així com la vaixella necessària per al seu consum. A partir del segle VII aC, comença la implantació de la vinya a Etrúria, i fins i tot van arribar a exportar els excedents a les zones pròximes del seu territori. S'han trobat restes de consum de vi a les tombes de les elits i també en les pintures d'aquestes tombes, amb escenes de banquets on se'n consumia. Pel que es coneix, el vi es consumia com ho feien els grecs, barrejat amb aigua; també amb espècies, mel i formatge. Una normativa prohibia a les dones etrusques beure vi pur, però sí barrejat amb aigua; aquesta va ser una de les formes més permissives de tolerància del consum de vi per a les dones en aquella època⁵².

⁵² ZIFFERERO, Andrea. 2012: 67-76.

La vinya etrusca es cultivava enfilada als arbres, d'una forma completament diferent a la que desenvoluparan posteriorment els romans. Quan Roma va iniciar el seu procés de poble sobirà, va conquerir per al seu nou regne l'antiga Etrúria i la resta de la península Itàlica. Amb la seva expansió, els romans van absorbir els dos territoris que tenien les cultures més avançades, incloent-hi el cultiu de la vinya. Els romans van considerar el vi un producte popular a l'abast de tothom, ja que per ells era un aliment essencial, a part dels atributs que li donaven els pobles anteriors. Els romans van estendre el cultiu de la vinya per tots els territoris que conquerien, com la península Ibèrica o la Gàl·lia.

A la Grècia clàssica, el consum del vi es feia o durant cerimònies religioses o durant els simposis que se celebraven en estances privades. El banquet es distribuïa en dues parts: durant la primera es menjava i a la segona es bevia el vi, considerat com una droga sagrada per crear una comunió intel·lectual amb els amics, que actuava com un punt de connexió entre aquests i la divinitat. En canvi, en els banquets romans es consumia simultàniament el menjar i la beguda. Els romans no atorgaven al vi un caràcter diví, el van dessacralitzar i en van promoure el consum. De totes maneres, el banquet romà tenia les seves normes (no estava permès emborraxar-se) i també s'hi produïen converses o discussions elevades⁵³. Per als romans, el vi va ser principalment una beguda, i per aquesta raó el cultiu de la vinya va augmentar molt a tota l'àrea de l'Imperi romà, fins al punt que l'any 90 de la nostra era l'emperador Domicià va redactar un edicte per a les províncies de l'Imperi en el qual va obligar els pagesos a arrencar la meitat de les vinyes existents i a no plantar-ne de noves a Itàlia, a causa de la crisi que en va provocar l'excés de producció.

Es disposa de molta informació sobre el vi i el cultiu de la vinya dels romans gràcies a diferents autors llatins de l'època, com Plini el Vell, del segle I dC, que dins de l'enciclopèdia *Naturalis Historia* dedica un llibre al vi⁵⁴; un tractat d'agricultura de Pal·ladi del segle IV dC, *Opus Agriculturae*, i altres referències com les dels agrònoms Cató, Varró i Columel·la. Amb aquestes obres es coneixen les varietats de ceps que es van cultivar, així com detalls agrícoles del cultiu de la vinya i de les característiques del tipus de vins. Aquests tractats coincideixen a ressaltar que dins de les varietats de vinya més importants hi havia les aminees, grup que procedia de Grècia. Plini el Vell indica que potser era el grup de varietats més conegudes a l'antiguitat. En ordre d'importància, li seguien les apianes, que podrien tractar-se dels moscatells actuals, i que deuen el seu nom a les abelles, insectes que tenen predilecció per aquests tipus de raïm. Eren varietats molt apreciades a Etrúria. A Hispània esmenta la balisca, que rep el nom de *coccolobis*, i que es tractava d'un raïm que suportava bé les calors i la secada. Pel que fa

⁵³ JOHNSON, Hugh. 2005.

⁵⁴ PLINI EL VELL. 2015.

al tipus de vi, per als romans el millor era el vi de Falern, que es produïa a la Campània i que s'envellia uns 10 anys (però podia arribar als 30)⁵⁵.

Dels treballs propis de la vinya i el vi, els temes més desenvolupats en les obres mencionades són, sobretot, la verema i l'elaboració de vi. La verema es feia amb falçons i el raïm es posava en cistells. El raïm, primer, es trepitjava amb els peus en el *calcatorium* i s'obtenia un most inicial. Després, hi havia una segona premsada de la brisa amb grans premses (*torcularium*). En alguns casos, però, podia eliminar-se el trepitjat i passar directament a les premses. El most era decantat en un o diversos dipòsits o tines (*lacus vinarius*). La fermentació es feia en *dolia*⁵⁶, en els cellers o *cella vinaria*. Finalment, es feia l'envasat en àmfores per al transport marítim, que era el principal.



Àmfora per al transport del vi tarraconense tipus Dressel 2-4 (MNAT, Inv: 34009/ G. Jové.)

Pompeia va ser un gran centre del vi romà, tant productor com exportador. La ciutat tenia fins a 200 tavernes, i els seus voltants estaven plens de vinyes, sent la zona principal de subministrament de vi a la ciutat de Roma. El culte a Bacus —Dionís

⁵⁵ JOHNSON, Hugh. 2005.

⁵⁶ Els *dolia* eren grans gerres de forma esfèrica de terrissa, usades normalment en el període romà per posar-hi el vi nou abans de passar-lo a les àmfores, que es guardaven parcialment enterrats a terra.

per als grecs— es veu ben representat en les pintures que s'han trobat entre les ruïnes. També s'han trobat àmfores amb marques de pompeians en diversos indrets que demostren la força que tenia el comerç en aquesta ciutat. Com és ben conegut, tot es va acabar amb l'erupció del Vesuvi l'any 79 de la nostra era, que va destruir completament la ciutat i la zona vitivinícola de Pompeia.

Finalment, per avaluar la importància del consum i del comerç del vi a la ciutat de Roma, cal parlar del Monte Testaccio, un pujol artificial format per les restes de 26 milions d'àmfores trencades. Aquestes transportaven majoritàriament oli però també vi. Quan els vaixells arribaven a Roma, el contingut de l'àmfora es buidava en altres recipients i l'àmfora es trencava i es llençava. Amb això, es va fer una muntanya de 50 metres d'alçada d'envasos no reutilitzables entre els anys 74 dC i 150 dC.

Els romans van crear el concepte del vi com a aliment, procés pel qual la producció va augmentar considerablement. També va augmentar el seu comerç, des dels llocs que produïen excedents a llocs que els en faltava, o perquè els vins d'un determinat indret fossin molt apreciats per la seva qualitat. Tal com deia la dita romana: *Pauperis cena panem vinum radicem* (el sopar dels pobres: pa, vi i raves), que indica que aquí comença la tradició mediterrània de considerar com a aliments bàsics el pa i el vi⁵⁷. També els romans, sobretot la gent rica, tenien formes especials de veure el vi en els banquets que l'amfitrió d'una casa oferia als seus convidats. Aquest tipus de banquet s'anomenava *convivium* (diferent al simpòsium grec), i era la manera més elevada de beure vi. Es produïa un cop acabat el sopar, amb una llarga sobretaula durant la qual el vi es consumia d'una forma festiva.

A Catalunya, gran part de la producció es concentrava a la costa, on hi havia els ports, que eren els centres de comerç, activitat que majoritàriament es feia per via marítima, ja que la xarxa de camins a l'interior del país no era encara suficient. Amb els romans, el paisatge agrícola pateix un gran canvi: d'una superfície agrícola principalment basada en els cereals a la implantació de la vinya. Aquesta producció tenia lloc majoritàriament a les grans explotacions agrícoles de les vil·les, que disposaven de totes les instal·lacions necessàries per produir el vi i, fins i tot, envasar-lo, ja que algunes d'aquestes vil·les tenien forns de ceràmica on fabricaven les seves pròpies àmfores. En seria un exemple Can Sent-romà, a Tiana, on es va trobar un cup de vi probablement associat a un celler de *dolia*, construït a meitat del segle II i ampliat durant el segle IV⁵⁸. La vil·la de Sent-romà es va fundar durant el segle I i, a més de la zona residencial, disposava d'una àmplia zona d'elaboració amb premsa que, en l'ampliació posterior, se suposa que s'utilitzava tant per elaborar vi com oli.

⁵⁷ COMAS, Montserrat; HUÉLAMO, Juana; SOLIAS, Josep M. 2007.

⁵⁸ BRUN, Jean-Pierre. 2009.



Campanya d'excavacions del 1967 a Sent-romà, reinstal·lant un *dolium* un cop restaurat, excavacions en les qual vaig participar durant diverses campanyes (Josep M. Puiggròs).

La segona vil·la que cal destacar és la *cella vinaria* de Vallmora de Teià. El conjunt arqueològic té tres espais per trepitjar el raïm, tres sales de premsat i cinc dipòsits per recollir el most. El conjunt abraça una producció sense interrupció durant cinc-cents anys. Gràcies a haver trobat un segell de plom amb l'inscripció «Epicteti L[uci] P[edani] Clementis» es coneix el responsable del celler, Epictet, i el nom d'un propietari: Luci Pedani Clement⁵⁹. Es tracta d'una troballa molt poc freqüent.

Al costat d'aquestes dues explotacions agràries situades al camp, de les quals a la Laietània n'hi havia moltes, es localitzen també instal·lacions vinícoles a les ciutats, com a Barcino (Barcelona) i Baetulo (Badalona). Dins de la Barcelona romana, se n'ha trobat una, les restes de la qual són a l'interior del Museu d'Història de la Ciutat. Aquesta instal·lació vinícola, situada a la plaça del Rei, era una explotació petita, però molt ben planificada. Disposava de llocs per trepitjar el raïm, premses, tines per la decantació i unes 11 *dolia* per a la fermentació, cada una amb una capacitat de 880 litres, és a dir, una capacitat total de 9.680 litres, així com també un celler, a part d'un magatzem amb àmfores que contenien els productes que s'afegien al vi, com la sal marina

⁵⁹ MARTÍN, Antoni. 2009.

(que feia precipitar els tartrats), o la mel i almívars (per endolcir el vi). La instal·lació va funcionar entre el segle III i la segona meitat del segle IV, i després va passar al bisbe de Barcelona⁶⁰.

Cal mencionar per la seva importància les restes que recentment s'han trobat a Barcelona com a conseqüència de les obres de l'estació de l'AVE de la Sagrera, en el lloc anomenat «Pont del treball». Corresponen a unes instal·lacions per elaborar el vi, que pel nombre de premses localitzades era una cel·la vinària tan important com la de Teià, el que demostra que el pla de Barcino era un lloc amb abundància de vinyes.

A Baetulo, s'han documentat dos centres de producció i manipulació de vi, situats en dos *domus* (casa senyorial): el dels Dofins i el de l'Heura. En el primer, es conserven tres *lacus*, un petit forn per fer les àmfores i un magatzem amb àmfores col·locades cap per avall. En el segon, es van trobar tres *lacus* i els fonaments d'una premsa. Les dues instal·lacions, situades molt a prop del fòrum, corresponen a finals del segle I aC. Les dues cases s'obren al Cardus Maximus, que tenia set metres d'ample i permetia sense grans problemes la descarrega del raïm i la càrrega del vi. Aquests casos no són aïllats, però tampoc no són molt freqüents: n'hi ha a Iesso i a Tarraco, per exemple⁶¹.

Una gran part de la producció del vi de la Laietània, des del segle I aC al I dC, es va exportar a diferents indrets, i això és conegut gràcies al fet que una part de les àmfores que es fabricaven anaven marcades amb una inscripció que corresponia o al fabricant de l'àmfora o al vinater que produïa i envasava. Algunes d'aquestes inscripcions eren C. MUCI o M PORCI⁶².



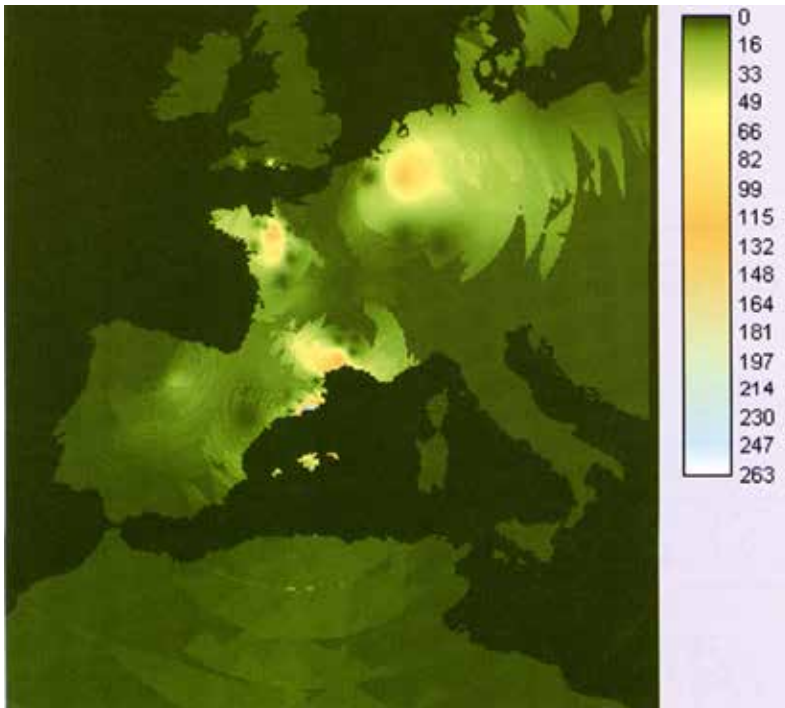
Marca M.PORCI (Museu de Badalona).

60 BELTRÁN, Julia. 2009.

61 JUAN, Jordi. 2006.

62 COMAS, Montserrat. 1997: 11-15.

Segons un estudi sobre les localitats i densitats d'on es van trobar les mostres⁶³, sembla que M. PORCIUS era el productor més important i que l'època de màxim esplendor, quant a l'exportació, va ser durant l'època d'August. L'estudi mostra la gran amplitud geogràfica on van arribar els vins de la Catalunya romana. Un moment de gran productivitat es correspon amb l'època en què Juli Cèsar estava a la campanya de les Gàl·lies i necessitava vi per a la tropa, perquè a la Gàl·lia no n'hi havia. El vi de la Laietània, a través dels ports de Barcino, Baetulo i Iluro (Mataró), arribava fins a Narbona i continuava via terrestre o fluvial fins on hi havia necessitat. Aquest és el motiu pel qual Plini l'anomenava vi de la tropa, encara que es pot pensar que també es van produir vins millors i aquells es van exportar a Roma.



Mapa que expressa la densitat d'àmfores tarraconenses (g/m^2)⁶⁴.

També cal indicar que a finals de l'època romana les àmfores a poc a poc deixen de ser l'envàs principal i es comencen a utilitzar les botes de fusta de grans dimensions, així com el bot de pell, que serà el veritable substitut de les àmfores.

A principis del segle v es produeixen les primeres arribades dels visigots. Aquest poble germànic portava ja molt de temps en contacte amb els romans i ja gairebé se-

⁶³ COMAS, Montserrat; HUÉLAMO, Juana; SOLIAS, Josep M. 2007: 16-25.

⁶⁴ CARRERAS, César. 2009.

guien els mateixos costums. L'any 470 es produeix la invasió visigoda definitiva de la península Ibèrica, que va comportar la desaparició del que quedava de l'Imperi romà. Malgrat el daltabaix polític i social, l'agricultura a l'època visigòtica va perpetuar i continuar els coneixements agraris practicats pels romans i la viticultura va seguir sent un dels sectors agraris més rellevants. On sí que es van implementar canvis va ser en la funció de l'explotació agrària. Les vil·les rurals van assolir un nivell màxim d'autosuficiència i produïen tot el que necessitaven, inclòs l'oli i el vi, fet que va afeblir el contacte amb el món urbà.

A Catalunya, un jaciment molt representatiu de l'època visigòtica és el d'El Bovalar (Segrià). En aquest jaciment, i en d'altres com els de Puig Rom (Roses, Alt Empordà) i Vilaclara (Castellflorit del Boix, Bages), les restes recuperades —copes de vidre o gerretes de ceràmica, per exemple— mostren com el consum del vi tenia certa importància, des del segle VI i també a principis del segle VII.



Espai destinat a la premsa del jaciment d'El Bovalar (Josep M. Puiggròs).

El Bovalar és un jaciment a l'entorn d'un temple, que va practicar l'agricultura de forma important. Una part significativa del jaciment ha estat excavat i s'hi ha trobat una gran premsa datada de principis del segle VIII, de palanca i contrapès d'encoratges

al sòl. També hi ha dos cellers amb restes de botes de fusta. Aquesta instal·lació mostra una continuïtat amb les instal·lacions d'època romana, aspecte que li confereix un gran interès. Els cultius més importants eren els cereals, el lli, el préssec i la vinya i, com a cultius menors, el pèsol, la fava i la veça⁶⁵. Sorprèn, en canvi, no haver trobat la presència d'olivera, malgrat haver-hi la premsa que també es podia utilitzar per fer oli⁶⁶.

El gran canvi, però, es produirà a principis del segle VIII amb la invasió musulmana. Va ser un canvi molt important, que afectà els àmbits cultural, lingüístic, religiós, social, tecnològic i també agrícola i alimentari. Quan els musulmans van arribar a la península Ibèrica i al sud de França, es van trobar amb una societat hispano-romano-visigòtica que cultivava la vinya i bevia vi. Des de feia segles, la vinya s'estenia des de Pèrsia a l'Àtlas, territoris que van passar a dependre d'un poble el profeta del qual, Mahoma, predicava una nova religió, la musulmana, que desaconsellava el consum de vi. El tema de la prohibició del consum del vi en la religió musulmana sempre ha estat controvertit. Principalment, perquè l'Alcorà es refereix al vi com a obra del dimoni, però a la vegada, quan es fa la descripció dels plaers que els bons musulmans podran gaudir en el paradís, un d'aquests serà un riu de vi deliciós⁶⁷. Tot i la prohibició, la tolerància envers el consum del vi per les autoritats musulmanes va gaudir de diferents intensitats. En aquest sentit, una de les millors èpoques per al vi va ser el període Omeia. Els períodes més durs, per contra, van ser els de domini bereber (primer els almoràvits i després els almohades), que, com que eren pastors de l'interior del nord d'Àfrica, no tenien costum de beure vi. Un altre període molt flexible va ser el dels regnes taifes. Dintre de les escoles coràniques, també hi va haver discrepàncies: així l'escola Maliki va ser relativament tolerant amb el consum de vi⁶⁸.

Quan els musulmans van arribar a la península Ibèrica, van trobar que la població autòctona tenia un fort arrelament al del consum de vi. Els musulmans no van prohibir el seu consum a la població no musulmana, ni tampoc la seva elaboració, però sí que van haver de posar restriccions a la població musulmana. Durant la primera etapa del domini islàmic, amb gran presència de població cristiana, el consum del vi degué constituir una discussió contínua i forta. En aquell moment molts dels funcionaris eren cristians i hi havia matrimonis mixtos, tanmateix, a poc a poc, amb el procés d'islamització, el poder dels ulemes i la pressió del regnes cristians sobre el territori musulmà, la situació per als mateixos musulmans es va endurir. Sembla que en un primer moment es desaconsellava consumir vi, però va resultar impossible eliminar-ne el consum, tot i que els que infringien la llei podien ser castigats. Un punt important

⁶⁵ PALOL, Pere de. 2005: 505, esmentant Carme Cubero i el seu treball inèdit Estudi paleocarpològic del Bovalar.

⁶⁶ PALOL, Pere de. 2005: 503-507.

⁶⁷ PUIG VAYREDA, Eduard. 2017: 80-87.

⁶⁸ MARTÍNEZ, Carmen; BELLÓN, Jesús. 2005.

va ser que la llei no era igual per a tothom, i aquest «desaconsellar» no afectava de la mateixa manera prínceps, grans senyors, poetes, artesans, pagesos i població empobrida de les ciutats. En els nivells més elevats hi va haver una permissivitat molt elevada i es van dur a terme les anomenades «tertúlies de la beguda» que organitzaven els grans senyors, en les quals hi havia lectura de poesies (molts poetes lloaven el vi), música i consum de vi. A part dels textos literaris, n'han quedat obres d'art com ceràmiques o treballs en ivori on es poden veure imatges d'aquest consum de vi. Ara bé, la cort desenvolupava les seves pròpies normes d'aquests privilegis: tots els assistents en aquestes tertúlies havien de mantenir moderació i discreció, i l'escàndol públic no era permès i era censurat, igualment per als cronistes relatar-ho. Si la població musulmana de fora dels cercles privilegiats volia consumir vi —fet que no era gaire estès—, el més probable és que el compressin als cristians⁶⁹.

La vinya va continuar cultivant-se a la península Ibèrica i es va produir vi, i també se'n va importar de Pèrsia, Sicília i d'altres regions de l'islam. Una font important per a l'estudi del cultiu de la vinya són els tractats agrícoles andalusins, com el del geògraf Al Idrisi del segle XI i els agrònoms Abu Zacaria, Ibn al Awam i Ibn Luyun, dels segles XII-XIV⁷⁰. Al Al-Andalus es van introduir en la vinya nous sistemes de conreu i noves varietats. Agrònoms de Sevilla i Granada descriuen diverses varietats, unes de l'època romano—visigòtica i d'altres provinents de l'Orient Mitjà o de la Mesopotàmia aclimatades a Al-Andalus⁷¹.

Una de les novetats del cultiu de la vinya del món andalusí fou la vinya de regadiu. Aquestes es dedicaven generalment a parres per al raïm de taula, entre les quals la varietat acebibe (alzabib) era molt valorada⁷². Igualment eren molt famoses les panses de Màlaga, que van ser la base d'un vi dolç molt apreciat que ha arribat fins avui, així com el vi Sherich, antecessor del Xerès. Les parres de regadiu d'Almeria es van estendre per Múrcia i Alacant i, encara avui, aquest tipus de cultiu és el que es practica en aquestes zones, amb poques variants. Amb el reg, obtenien raïms grossos de poc grau alcohòlic, però molt bons com a raïm de taula. El vi que més agradava era el que tenia sabor dolç. Un altre producte molt apreciat era l'arrop, que és suc de raïm cuit que, degut al color més transparent, es podia utilitzar en èpoques de prohibició. I, finalment, el vinagre, que va ser també molt apreciat per a la cuina⁷³. No es disposa, en canvi, de dades concretes sobre el territori que avui és Catalunya, tanmateix en molts casos es poden aprofitar les dades que s'aporten d'aquests altres indrets.

69 MARÍN, Manuela. 2003.

70 VALLVÉ, Joaquín. 1982.

71 LAGARDÈRE, Vincent. 1997.

72 VALLVÉ, Joaquín. 1982: 289.

73 MARTÍNEZ, Carmen; BELLÓN, Jesús. 2005: 164.

Els àrabs eren uns veritables experts en el maneig de l'aigua per al regadiu. Això no va afectar únicament la vinya, sinó tota l'agricultura. A l'època musulmana, va canviar notablement l'aspecte dels tipus de cultius de l'època hispanoromana i es va passar d'una agricultura de grans superfícies de secà a una agricultura amb molt de regadiu i cultius d'horta i fruiters. A la Catalunya musulmana, per la seva situació en gran part al peu de l'Ebre, s'hi van desenvolupar grans zones de regadiu com, per exemple, tota la plana de Lleida o l'àrea de Tortosa.

A mesura que els cristians expulsen els musulmans, van ocupar els seus territoris i els seus cultius. A les àrees de Tortosa i Xerta, per exemple, els cultius més freqüents eren l'horta, la vinya i l'olivera⁷⁴. També era així a les terres de Miravet o a les d'Horta de Sant Joan. Queda clar que a la Catalunya musulmana el cultiu de la vinya no va desaparèixer, com tampoc no ho va fer la producció de vi.

A partir de finals del segle VIII, la meitat nord de Catalunya és ocupada pels carolingis, que comencen la reconquesta del territori i formen la Marca Hispànica. La seva expansió va quedar frenada a partir de la conquesta de Barcelona l'any 801 per Lluís el Pietós, amb una nova frontera que s'ubicava en una part del riu Llobregat i la zona prepirinenca oriental. La monarquia dels francs va començar a perdre el control d'aquest territori durant el segle X, i el comte de Barcelona Borrell II va encetar el procés d'independència dels comtats catalans. Fins a l'any mil, els centres vitals de Catalunya es trobaven al Pirineu, on la població cristiana es va refugiar fugint de la invasió musulmana, i es va mantenir una agricultura de subsistència⁷⁵. Els cultius principals van ser els cereals⁷⁶ i la vinya. D'aquesta manera, el pa i el vi es van convertir en els aliments fonamentals. La vinya s'estenia pertot arreu, des dels punts més alts del Pirineu a la serra del Cadí o a la Vall d'Aneu i la Ribagorça. Finalment, cal comprendre que la vinya i els cereals quasi ocupaven tota la superfície útil agrària i, en canvi, l'olivera no es va recuperar tan ràpidament.

Els petits pagesos alodials van ser els primers a recuperar la vinya, a la vegada que van ser els grans recuperadors del paisatge, construint bancals, marges i parets de pedra seca. La vinya no era un monocultiu, sinó que es cultivava juntament amb arbres fruiters diversos. Aquesta forma de cultiu encara es va mantenir en algunes comarques de secà fins a meitat del segle XX. També hi havia vinyes compactes al voltant de llocs de forta població o al voltant de monestirs. Precisament amb els ordes religiosos la vinya tornarà a ser un cultiu molt important, sent cultivada tant al voltant dels monestirs com a les terres que tenien en possessió, com era el cas dels cistercencs, que disposaven de granges en molts indrets fruit de les donacions de terres. Els ordes religiosos que a

⁷⁴ BALANÀ, Pere. 1997: 92.

⁷⁵ BONNASSIE, Pierre. 1975: 94-95.

⁷⁶ Lordi tenia més superfície que el blat i la civada no es coneixia.

l'època medieval es van establir a Catalunya i que van tenir una importància en l'expansió de la vinya i el vi van ser els benedictins, els cistercencs, els templers i els cartoixans.

El renaixement monàstic a Catalunya, impulsat pels benedictins, va començar a finals del segle VIII i de manera especial durant el segle IX⁷⁷. Des d'un punt de vista territorial, comença per l'Urgell, el Pallars i la Ribagorça, i s'expandeix per les terres del Rosselló i les comarques gironines. Els grans monestirs no es construïran fins als segles IX i X, com Ripoll, Sant Miquel de Cuixà, Sant Pere de Rodes, Sant Benet de Bages i, posteriorment, Sant Cugat del Vallès. Precisament en el cartulari de Sant Cugat —segons els documents de l'any 936 al 1000— apareixen donacions de vinyes al monestir i vendes o permutes, però en cap cas fan una menció al tipus de vi o al tipus de cep; només informen dels indrets on es cultivava la vinya, i que corresponen a una àrea pròxima al monestir. D'altra banda, dels capbreus de Sant Pere de Rodes⁷⁸ (1420 al 1429), se'n pot extreure que, en 124 capbreus de propietats del monestir, en tots hi havia cultiu de vinya i que 40 dels pagesos entreguen per Tots Sants al monestir les quantitats estipulades de vi novell per embotar, i els altres entreguen el raïm. El més interessant per al nostre estudi és que dona a conèixer que quatre pagesos tenen vinyes plantades de «*muscat*» o moscatell.

La regla de Sant Benet és una guia del que ha de fer un monjo i ha servit de base per ordes fills dels benedictins, com el del Cister. La regla recomana beure vi durant els àpats, concretant per a cada monjo la quantitat d'una hemina de vi al dia (aproximadament, uns 270 cl). Ara bé, aquells que feien treballs més durs, els era permès racions suplementàries⁷⁹. A partir del segle X, comença un període de més laxitud, i una de les primeres coses que es feia abans de començar un nou monestir era plantar les vinyes. El vi que bevien aquests monjos podia ser vi pur o hi podien afegir herbes; també podia ser cuit i aromatitzat amb ametlles i espècies. El vi era tant indispensable com el pa, així que la vinya va gaudir d'un gran desenvolupament, i a finals de l'edat mitjana els monjos van esdevenir els principals productors de vi. El perquè el vi es va desenvolupar com un producte de proximitat en els monestirs locals en aquell temps es deu en part a les dificultats en el transport.

A mitjans del segle XII es va produir una nova reforma benedictina, que va ser la reforma del Cister o del cistell. L'orde del Cister va entrar a Catalunya l'any 1150, però va fundar fundant el seu primer monestir a Santes Creus⁸⁰, tot i que en un emplaça-

77 PLADEVALL, Antoni; CATALÀ ROCA, Francesc. 1970: 10.

78 PLUJÀ, Arnald; MASMARTÍ, Sònia. 2013.

79 JUST, Cassià M. 1996: 89. El capítol XI esmenta la mesura de la beguda: «Cadascu té un do particular de Déu, l'un d'una manera, l'altre d'una altra. Per això ens fa un cert escrúpol d'establir la mesura de l'aliment dels altres. Amb tot, tenint en consideració la flaqueza dels febles, creiem que és suficient per a cadascú una hemina de vi al dia... Però, si les condicions del lloc, o el treball, o la calor de l'estiu, fan que en calgui més que estigui al judici del superior, mentre vigili que mai no s'arribi a la sacietat o a l'embriaguesa.»

80 PLADEVALL, Antoni; CATALÀ ROCA, Francesc. 1970: 15, 63.

ment diferent al de l'actual monestir al camp de Tarragona, l'any 1060. L'altre monestir masculí important és el de Poblet, construït l'any 1150. Finalment, es va construir el monestir femení de Vallbona de les Monges a l'Urgell, fundat l'any 1177. Sobre el monestir de Poblet, el seu diplomatarí —que comprèn entre els anys 960 fins al 1176⁸¹— ofereix informació sobre compres, vendes o donacions de vinyes, però en cap cas es parla del tipus de vi ni de la varietat de cep. Tant sols s'ofereix informació sobre els emplaçaments de la vinya, que en la seva majoria eren a les comarques de ponent. Els documents del diplomatarí fan referència directa al monestir, tot i que també poden oferir dades sobre propietats alienes.



Monestir de Poblet (Josep M. Puiggròs)

Els cistercencs van aportar noves tècniques agrícoles que van millorar la producció, i també l'elaboració del vi. L'abadia de Cîteaux, a França, es va fundar l'any 1098 i dos anys més tard aquesta adquireix una finca situada a 10 kilòmetres, en el lloc dit «Vougeot»⁸². El motiu de la compra va ser tenir una finca per plantar vinya que donés el vi suficient per a les necessitats de l'abadia, ja que la terra que envoltava el monestir no era adequada. El 1112 els ducs de Borgonya donen a l'orde la finca de Mersault. En poc temps l'abadia es fa mestressa de diverses finques, procedents de donacions o

⁸¹ ALTISENT, Agustí. 1993.

⁸² NOÉ, Jean-Baptiste. 2012.

de compres, on es van desenvolupar els grans vins de la Borgonya. D'aquesta manera, l'orde del Cister es converteix en un gran centre productor de vi. Els monjos van idear el concepte de «clos», que va sorgir del fenomen de treure les pedres dels camps i utilitzar-les per fer una paret seca al voltant de cada parcel·la, així la parcel·la quedava tancada. Aquest tancat tenia diferents funcions, com dificultar els robatoris de raïm i evitar que el bestiar entrés a les vinyes i fes mal o, en les zones fredes, facilitava que a la nit retornés l'escalfor emmagatzemada durant el dia.

Els cistercencs van construir botes de gran capacitat, que a Catalunya es coneixen amb el nom de vaixells. Amb aquestes botes podien envellir grans quantitats de vi que donava prestigi a Citeaux. També van fer nous tipus de premses amb les quals s'obtenia un 20-25% més de most que trepitjant el raïm amb els peus; aquest sistema va ser molt innovador, de tal manera que al Clos Vougeot hi van construir quatre premses grandioses que encara avui es poden veure. Aquest lloc va ser un dels laboratoris de la invenció dels «grans crus» de la Borgonya que es van produir per ser la glòria de Citeaux. A més d'aquests progressos en l'enologia, també van fer innovacions en la viticultura. Una de les principals va ser despampolar els ceps —o treure les fulles que tapen els raïms i no els permet madurar bé—; també van emparrar els ceps amb pals, fet que facilita els diferents tipus de treball. Els monjos van entendre que per tenir una bona producció era necessari millorar la terra tenint-la ben adobada, fent un bon drenatge del sòl i protegint els pendents amb marges de pedra que evitessin l'erosió; als camps hi van plantar exclusivament vinya, sense barrejar-la amb altres cultius com fruiters, ja que els arbres roben aliment als ceps i els fan massa ombra perquè el raïm pugui madurar bé. A més van fer un treball de selecció dels millors ceps. En aquest aspecte sembla que van millorar i van escampar el *pinot noire*, si bé aquesta varietat no va arribar a Catalunya. Tampoc no es coneix que els cirtercencs introduïssin o milloressin varietats de casa nostra.

Els monjos de l'orde dels templers, com els dels i d'altres ordes dites militars, eren meitat soldats i meitat monjos. S'originen per actuar en les creuades per recuperar i defensar Terra Santa. Un cop van perdre tots els territoris d'Orient, els monjos van instal·lar-se a Europa; un dels llocs va ser la península Ibèrica, on encara hi havia la possibilitat de lluitar contra l'infidel. A Orient, encara van posseir l'illa de Xipre. En aquesta illa s'hi feia un gran vi des de l'antiguitat i els templers van recuperar aquests coneixements, que després van aplicar a Europa. Els templers a Catalunya i a l'antiga Corona d'Aragó van ajudar a recuperar el territori dels musulmans, a repoblar-lo i a implantar el cultiu de la vinya⁸³. L'orde seguia la regla de Sant Benet, per tant el consum de vi estava permès seguint els preceptes de la regla. Però el seu interès sorgirà a partir de la possessió de l'illa de Xipre, tal com hem comentat anteriorment. El vi que es pro-

83 SANS I TRAVÉ, Josep Maria. 1996.

duïa en aquesta illa gaudia d'una gran fama, i era l'herència d'un vi que es va començar a elaborar a partir del 800 aC. La recuperació que en van fer els templers va provocar un excedent que es va poder exportar i va ser declarat «vi de reis i el rei dels vins». La fama d'aquest vi queda immortalitzada en el poema «La Bataille des vins», escrit el 1224. El seu autor, Henri d'Andeli, va narrar un suposat tast de vins organitzat pel rei de França Felip August. Aquest poema situa el vi de Xipre com el millor del món⁸⁴. Quan es parla del vi de Xipre, s'ha de parlar de la «Comandaria»⁸⁵, la gran caserna castell general dels templers a l'illa a Limasol. Els vins que a partir d'aquella època es van elaborar van rebre aquest nom que ha perdurat fins avui.

A Catalunya, l'orde penetra als comtats catalans per la Provença⁸⁶. Abans de morir, el comte de Barcelona Ramon Berenguer III (1131) es va fer de l'orde del Temple i els donà el castell de Granyena de Segarra. També el comte Ermengol III d'Urgell els va donar el castell de Barberà. La presència en tota la franja de l'occident català va ser molt important per als grans castells; aquesta línia comença a Monsó⁸⁷, on va estar custodiat el rei Jaume I, continua pel castell de Gardeny a Lleida, el castell de Miravet a les terres de l'Ebre i les instal·lacions a Tortosa⁸⁸. En tota aquesta línia, les terres de l'Ebre van ser importants pel tema del vi i de manera especial la part que avui és la Terra Alta, amb una comanda petita, la d'Horta de Sant Joan, que depenia de Miravet. Van tenir també un gran paper en el desenvolupament de la vinya a la Conca de Barberà, on el vi i la vinya tenen avui, com en el passat, una gran importància⁸⁹. La primera referència sobre el conreu de la vinya en terres de la casa del Temple de Barberà es remunta el 1167⁹⁰. Actualment el castell està restaurat i la cooperativa actual ha posat com a nom alguns dels seus vins «Castell de la Comanda», en record dels templers.

Per últim, els cartoixans van tenir una gran importància a la comarca del Priorat, i segurament si avui el vi del Priorat té la fama que té és també gràcies a ells. La història dels cartoixans a Catalunya comença l'any 1163 quan el rei Alfons I el Cast va decidir fundar un monestir cartoixà, i es va construir la cartoixa d'Escaladei al peu del Montsant⁹¹. Aquesta decisió la va prendre el monarca perquè un organisme potent com l'Església, a través dels cartoixans, ajudés la repoblació d'un territori amb poca capacitat per atraure nous pobladors, i va concedir l'orde a uns pobles per dotar-los d'alguns

84 HENRI D'ANDELI. 1881.

85 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José: 270.

86 SANS I TRAVÉ, Josep Maria. 1996: 82.

87 MESTRE, Jesús. 1996.

88 PLADEVALL, Antoni; CATALÀ ROCA, Francesc. 1970: 361.

89 GOYTISOLO, José Agustín. 1982.

90 FUGUET, Joan; PLAZA, Carme. 2009: 13.

91 PLADEVALL, Antoni; CATALÀ ROCA, Francesc. 1970: 352.

recursos⁹². Els primers monjos van venir de Provença, als quals es van ajuntar alguns eremites del lloc. El 1218 la Cartoixa ja posseïa els pobles de Bellmunt, Gratallops, Porrera, Poboleda, la Morera, Torroja i la Vilella Alta. Coincideix amb els pobles del Priorat històric. L'obra d'aquests monjos fou molt important per a la comarca, ja que van posar en conreu la terra, van construir molins i, de manera especial, difongueren la vinya (el conreu ja existia d'abans). El prior cobrava els delmes als pagesos i al segle XIV tenia una gran diversitat de cultius, encara que la producció de vi no era tan important com a partir de l'edat moderna arribaria ser i es cultivava en els pitjors terrenys, amb un fort pendent i sòls de llicorella. Això, que era un inconvenient per a la producció, possibilitava l'obtenció de vins amb un grau alcohòlic elevat, que li va donar la fama. També van tenir influència en la cuina catalana medieval i es pensa que el famós menjar blanc es podria haver originat allí. La Cartoixa va ser la primera que es va constituir a l'Estat espanyol. Els primers monjos que vingueren de França ensenyaren la gent del país el conreu de la vinya i els secrets del vi⁹³. Cal destacar que durant la segona meitat del segle XIII ja hi havia producció de vi a les muntanyes de Prades i els cartoixans tenien molt d'interès en el conreu de la vinya i la producció de vi. En aquest mateix període, Escala Dei compra al prior de Sant Vicenç totes les botes que tenien, així com premses i tot el que hi havia al seu celler per a l'elaboració de vi. Aquest era el celler del monestir de Garraf a Porrera i a la resta que tenien a la muntanya de Prades. No serà fins a l'època moderna que la vinya no passa a ser un cultiu majoritari. També és en aquesta època quan, gràcies a un manual anònim del 1629⁹⁴, es coneixen algunes de les varietats plantades al Priorat, com la garnatxa, el trobat, el moscat o la malvasia.

A part de la reintroducció de la vinya per part de l'Església, a partir de la baixa edat mitjana la societat civil és també protagonista de la producció, el consum i el comerç del vi. Gràcies a les comandes per comprar vins, es poden conèixer els vins consumits per la cort i la noblesa, els quals tant eren vins locals com d'importació. A l'Arxiu de la Corona d'Aragó, es conserven els arxius de la Cancelleria Reial i les comandes fetes pel rei o per altres membres de la cort. És el cas d'un document del rei Pere III, en el qual ordena al batlle general de Catalunya, Pere Çacosta, que li compri «[...] Una somada de vin grech del millor que trobats a Barchinona»⁹⁵. Altres tipus de vins apreciats pels membres de la cort d'aquest mateixa època eren: «Vi grech, vinum grecum album, vino greco dulcedine carente, vi grec vell, moscat». En aquests documents, es pot constatar la preferència, almenys de les classes altes, pel vi grec i pels vins dolços

92 PAZ, Armand. 2008: 20-22.

93 GORT, Ezequiel. 1998: 80, 325.

94 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984.

95 TRENCHS, Josep. 1993: 352.

com el moscat, en aquest cas, i per la malvasia en les obres comentades anteriorment. Pel que fa al *muscat*, es diu que el millor és el de Perpinyà.

En aquest punt, convindria parlar sobre el vi que era consumit per la societat catalana d'aquell moment. A finals del segle XIII els vins que bevien les classes altes, en general, eren vins blancs dolços, que gaudien d'un cert prestigi, com la *vernaccia*, el vi grech, el moscat o la malvasia, que podran atribuir-se a unes varietats concretes de ceps que algunes han perdurat fins avui, com són el moscatell i la malvasia⁹⁶. Un altre grup serien els vins que patien alguna transformació o se'ls afegia espècies. Era el cas, per exemple, del vi cuit, un vi escalfat que per evaporació agafava una consistència viscosa i espessa i un gust dolç (era consumit a l'hivern). Una combinació que sembla originària de l'àrea catalanooccitana és el piment o clarea, que també rep el nom d'Hipocràs. La recepta, de la qual hi ha diverses, entre aquestes una d'Arnau de Vilanova, consistia a afegir mel o sucre i espècies al vi —generalment blanc. Les espècies més importants eren la canyella i el gingebre, i d'altres en menys quantitat com clavells de girofle, pebre, sàndal vermell o nous d'eixarc⁹⁷. Majoritàriament, al vi blanc de la clarea s'hi afegia mel, canyella i altres substàncies aromàtiques, i al piment, el vi blanc era macerat amb pebre i altres espècies. El piment o clarea era una beguda especial i extraordinària que es bevia al final de l'àpat amb neules o un dolç i només els dies d'una gran festa. En els llibres de cuina, com el *Llibre del Coch*, hi ha receptes de com elaborar-lo. Altres begudes, ara no alcohòliques, eren l'arrop, de tradició àrab i consistent en most de raïm espessit per ebullició. L'hidromel, melicrat o aigumel era una barreja que s'obtenia de la fermentació de la barreja d'aigua amb mel o de most amb mel i l'addició de diferents fruites o espècies.

En el *Regimen Sanitatis*, Arnau de Vilanova proposa classificar els vins seguint cinc principis: color, olor, sabor, substància i força. Pel color, es classifiquen en blancs, clarets (vi de color molt clar), vermells o rojos (vins negres) i rosats. L'autor defensa que el vi per apagar la set ha de ser blanc, subtil i dèbil, per tant molt útil per beure'l a l'estiu, pel seu caràcter refrescant. En canvi, els vins de color blanc daurat solien tenir molta força i es podien beure en altres èpoques. El vi blanc, a la societat medieval, els agradava que fos net i clar; a vegades se li afegia albúmina d'ou perquè fos més lluminós i transparent⁹⁸. A les darreries de l'edat mitjana, el *Chiaretto* obtingut d'aquesta manera va estar molt de moda⁹⁹. A l'hivern es recomanava beure vi negre o rosat. El vi negre era menys apreciat per la societat medieval i agradava que fos negre intens i, si no ho era, el tenien amb raïms silvestres.

96 RIERA MELIS, Antoni. 1996a: 31.

97 Arnaldi de Villanova: *regimen sanitatis ad Regem Aragonum: un tractat de dietètica de l'any 1305*. 1994: 390.

98 Arnaldi de Villanova *opera medica omnia X.1: Regimen sanitatis ad regem aragonum*. 1996: 256-260.

99 ANTONAROS, Alfredo. 2000: 12-13.

Per l'olor, els vins es classifiquen en aromàtics, fètidts o inodors. Els bons vins havien de ser aromàtics, havien de fer bona olor. Els vins amb mala olor eren rebutjables. Pel sabor, els vins podien ser dolços o agres. Aquests últims confortaven l'estómac, però el restrenyien i eren diürètics. Els amargs eren calents, els dolços donaven molt aliment però provocaven set. El vi dolç, conegut amb el nom de moscatell (*muscatellum*), no era recomanat dins del *Regimen Sanitatis*, perquè, en ser tan dolç, feia mal a l'estómac i al fetge, i passava a la sang. Pel que fa a la força, els vins eren classificats en vinosos (o forts), aigualits i mitjans. La força del vi va lligada al grau alcohòlic, ja que els vinosos aviat puguen al cap. Per la substància, podien ser grossos —que són els vins dolços amb cos, subtils o mitjans. Segons els metges, els vins molt joves no servien com a remei i només eren adequats per beure. En canvi, els mitjans servien com a beguda, com a aliment i com a medecina. Els vins podien ser vells o joves. Per contra, Massimo Montanari, un dels màxims experts en la història medieval de l'alimentació, explica que s'apreciava especialment el vi jove, ja que sense les tècniques actuals de conservació es corria el risc que el vi de més d'un any es fes malbé¹⁰⁰.

Aquesta descripció té força coincidències amb la tipologia de vins que es consumien a Òdena durant el segle XVI¹⁰¹: vi claret, vi blanc, vi negre, vi vermell, vi most, vi premsat, vi novell, malvasia aspra, malvasia vella, malvasia novella i vinagre.

A l'edat mitjana, els banquetts o convits eren la forma festiva i social de menjar i beure per celebrar un esdeveniment; es feien grans festes a les taules dels grans senyors i grans dignataris de l'Església. Alguns d'aquests banquetts medievals han estat descrits en cròniques, obres literàries o simplement en llibres de despeses. Els banquetts es van convertir en una mostra d'hospitalitat ostentosa i van jugar un gran paper que permetia als nobles mostrar la seva superioritat. Les taules eren llargues i estretes i les persones s'asseien només d'un cantó, per poder deixar l'espai del mig buit, on es feien diferents espectacles durant el banquet. El servei de vi estava ben assistit, abans de beure calia tenir la boca buida i no s'havia de parlar mentre es bevia. El servei es feia també segons un cerimonial establert, en el qual un servent agafava la tassa o la copa ben neta amb la mà dreta de forma delicada i la mantenia més alta que el seu nas, perquè si es feia un esternut no anés cap esquitx a la copa o tassa; igualment no es podia parlar mentre se servia. El recipient amb el vi se sostenia amb la mà esquerra i, després d'haver servit el vi, s'havia de donar aigua amb «un vaxell» que portava a la mà esquerra i passava el recipient a la mà dreta per servir¹⁰².

Els grans senyors tenien dos servents, un per a l'aigua i l'altre per al vi. Un d'ells tastava la beguda abans que en begués el senyor, amb la tapa que portava a les copes,

100 ANTONAROS, Alfredo. 2000: 12. Massimo Montanari és autor de la introducció d'aquest llibre.

101 JORBA, Xavier. 2006.

102 MARANGES, Isidra. 2006: 51.

d'una manera semblant a com ho fan actualment els sommeliers, tot plegat amb gestos servils i fent reverències. Una funció del tast previ era evitar ser enverinat. En el *Llibre del Coch* sobre el servei del vi es llegeix: «[...] lo coper encontinent deu tastar lo és en dita taça abans que son senyor comença a beure»; el text fa un aclariment que el 'coper' havia de ser net, no manco i seriós. També esmenta que molts senyors s'estimaven més beure amb copa que amb tassa i la copa millor si era de vidre de «selicorn»¹⁰³.



Representació d'un banquet medieval en la Bíblia de Roda, s. XI (Gallica, BNF).

Sobre la manera de servir el vi, Jaume Roig escriu aquest fragment: «grech e clarea sense perea / i la malvasia per cortesia en gobel·lets [...]»¹⁰⁴ (el gobel·let era una mena de vas). Segons Riera, el vi era l'única beguda present en els grans banquets i es portava a la taula en ampolles de vidre o gerres metàl·liques¹⁰⁵.

A la corona catalanoaragonesa, també es documenten banquets oferts tant per a la cort com per als senyors. És conegut el banquet de la vila d'Alcúdia el 1375 en honor al nou governador, Francesc Sagarriga, del qual queda una llista de les despeses feta per l'intendent Bernat Ferrer, que apunta la compra per al banquet de l'equivalent a 15 litres de vi per 18 sous, i encara fa una compra de vi blanc a Jaume Soliura que costa 3 sous¹⁰⁶.

Un dels banquets celebrat a la Corona d'Aragó de més rellevància va ser el que es va oferir a Saragossa l'11 de febrer de 1414 per la coronació del rei Ferran I d'Antequera

103 NOLA, Rupert de. 1982: 23.

104 ROIG, Jaume. 1978: 59.

105 RIERA MELIS, Antoni. 1997: 16.

106 THIBAUT-COMELADE, Eliane. 1995: 73.

i la seva esposa Elionor¹⁰⁷. Els preparatius d'aquest gran banquet començaren molts mesos abans i es va dur a terme al palau de l'Alfajereria. Va constar de 10 plats, entremig dels quals hi hagué dansa, espectacles de joglars, versos i cançons. Pel que fa al vi, al novembre del 1413 el rei ja havia encarregat sis botes de vi grec del millor i més fi que és pogués trobar a Nàpols. També havia reservat dues botes de malvasia vinguda de Sicília.

Entre altres convits ben documentats, destaca el celebrat l'1 de setembre de 1492 pel duc de Gandia. Era un convit per a set persones i deixa constància que va comprar un «quartillo de vi per persona»¹⁰⁸. Segons Eliane Thibaut, en alguns banquets, el vi suplia la higiene dubtosa que hi havia en la preparació dels aliments.

Un altre tipus de convit o banquet medieval era el funerari. Era un costum estès a l'edat mitjana oferir un banquet, un cop concloses les exèquies, als familiars, amics, clergues i pobres que hi havien assistit. En moltes ocasions, el difunt hi deixava els diners com a testament als seus hereus i també donava instruccions de com volia que fos. Se celebrava a la casa del difunt i normalment consistia en pa, vi i carn. El vi, en les classes modestes, se servia en pitxell de bec i es bevia a galet¹⁰⁹. Un primer exemple és el d'Arnau d'Eroa, que va morir l'any 1193 i va consignar l'equivalent a 120 litres de vi per al seu banquet. Un altre exemple documentat és el convit funerari de Joan Ferrer Despuig l'any 1400, per al qual es van comprar 12 quarts de vi blanc, 9 quarts de vi cors i 16 quarts de vi negre, en total un equivalent de 259 litres. És clar que no es pot avaluar si això és molt o poc, perquè no sabem les persones que van assistir-hi, però, per la demografia de l'època, es pot pensar que cada persona en va beure una bona quantitat¹¹⁰.

L'Església, i principalment la monàstica, celebrava àpats especials en ocasió de festes importants, entre les quals hi havia Pasqua, Nadal, Sant Esteve, cap d'any o el dia del patró al qual estava dedicat el monestir. Teresa Vinyoles, autora de l'estudi del monestir de Santa Anna, assenyala com en els dies d'aquestes festes importants el prior era qui procurava les quantitats de vi i la seva qualitat, que era una tassa de vi en començar el dinar, i donava vi grec o un altre vi blanc, i també el piment amb neules¹¹¹.

El poble, majoritàriament pagès, bevia vi que era de la seva mateixa producció i d'una qualitat molt inferior al que bevien els senyors. Aquest vi moltes vegades es feia agre i normalment el consumien barrejat amb aigua. El vi era considerat com un aliment, un remei contra diverses malalties, com trobem en el llibre *De vinis*¹¹², atribuït a Arnau de Vilanova, i també era una beguda que es consumia en grans quantitats diàries, d'un a dos litres. La pagesia només podia celebrar tres o quatre àpats especials

107 SALICRÚ, Roser. 1995.

108 THIBAUT-COMELADE, Eliane. 1995: 57, 124.

109 RIERA MELIS, Antoni. 1997: 27.

110 BROIDA, Equip. 1988. RIERA MELIS, Antoni. 1996c: 193, 196-197.

111 VINYOLES, Teresa-Maria. 1988.

112 VILANOVA, Arnau de. 2011.

durant l'any: el dia de Nadal, Pasqua, el dia del sant patró i, si es produïa en l'entorn pròxim, un casament o un enterrament important¹¹³. En aquests casos, podien beure moscat o piment¹¹⁴.

També els escriptors de l'època parlen del vi en les seves obres literàries, i algunes s'han convertit en el primer text en què surt mencionada una varietat. Mencionem primer Bernat Metge (1340?-1413), que fou funcionari de la cúria reial en temps de Joan I. En una de les seves obres més importants, *Lo Somni*, escrita a final del segle xiv, diu referint-se a les dones: «Bé és ver que en llur beure ha gran abstinència mentre que hom ho veu; mas si els girats l'esquena més que arena beuran. No pas aiga ne vinagre, mas bona vernaixa (si se'n pot trobar), malvasia, grec, surià e tot altre bon vin e ben flairant»¹¹⁵. En aquest fragment menciona la vernaixa —el que indica que es cultivava en aquesta època— i la malvasia, que és una de les varietats més antigues cultivades a Catalunya de la qual podem trobar documentació. La varietat grec, probablement més antiga o contemporània a la malvasia, va ser molt important i es cultivava en forma emparada. Pel que fa al surià, de moment només se sap que era una forma de català antic d'anomenar un habitant de Síria.

També en el text de *Lo Crestià*, escrit per Francesc Eiximenis (1330-1409), es troba un dels fragments que ofereix més informació sobre les diferents varietats de ceps i tipus de vins: «Mon veure, quan al vin blanc, és aquest: bec grec d'estiu, e d'hivern cuit, o moscatell, malvasia, tríbia, còrcec, o candia, o vernassa; e a la fi clarea ab neules o piment per tota la hivernada. Vull emperò, que les neules sien cuites ab sucre e sien polpudes e espessetes queucom. Dels vermells de la terra no puix veure; per tal bec d'estiu calabrese de sant Honoret, turpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern he del de Madrid de Castella, d'aquells fins espanyols, del de Gascunya, o del monastrell de l'Empordà...»¹¹⁶. Només en aquest petit fragment ja hi surten mencionats 13 vins diferents. Uns quants fan referència a la seva procedència geogràfica, com corsec de Còrsega; candia de la ciutat de Creta, que acostuma a fer referència a la malvasia; calabresc, de Calàbria, i claret d'Avinyó. D'altres fan referència a la procedència i a la varietat de cep: el picapoll de Mallorca, que avui pràcticament només es troba al Bages; monastrell, de l'Empordà, la gran superfície d'aquesta varietat és avui Múrcia, encara que es cultiva de forma minoritària a tota l'àrea del Països Catalans. D'altres parlen directament de la varietat com són grec, moscatell, malvasia o vernassa. Finalment, el que suposem que són varietats, però de les quals no hem trobat documentació: tríbia, turpia i trilla. D'altra banda, també apareixen begudes elaborades amb vi

113 RIERA MELIS, Antoni. 1996b: 18.

114 RIERA MELIS Antoni. 1996a: 37.

115 METGE, Bernat. 1980: 107.

116 EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

que van ser importants a l'edat mitjana, com la clarea, el piment o el vi cuit, de les quals ja hem parlat. Totes aquestes begudes podien tenir moltes variants locals.

És també interessant el paràgraf que Eiximenis dedica als excessos de vi en els banquets: «[...] car la nació catalana en son menjar comú e en sos convits ha convenient vi e d'aquell pren convenientment, sens excés comunament. Els angleses e alemanys no en beuen comunament, ans beuen cervesa e medò, o pomada o altre abeuratge lluny de vi, e los franceses e llombards fan gran accés del vi; doncs diuen aquests, apar que los catalans que ho facen millor»¹¹⁷.

Continuant amb les obres literàries, a *Tirant lo Blanc* de Joanot Martorell (1413-1468) hi podem trobar diferents fragments que parlen de detalls sobre grans banquets, com aquesta referència a les festes en el casament del rei d'Anglaterra: «Com tots los estats hagueren acabat de dansar, portaren la col·lació de matí, gengibre verd ab malvasia [...]»; en una altra ocasió es descriu el convit que fa Tirant als ambaixadors del Soldà i del Turc: «[...] e feu-los servir de moltes viandes e molta volateria en gran abundància, vins de diverses natures»¹¹⁸. L'únic vi que es menciona és la malvasia de Candia: «Los ambaixadors prengueren molt gran plaer en la vista e cerimònia que Tirant feia servir als ducs e a si mateix. Com foren dinats, feu-los dar molt bella col·lació de confits de sucre ab Malvasia de Candia»¹¹⁹. Segons Josep Lladonosa, a tots els banquets era obligat acabar amb piment o hipocràs¹²⁰.

Hi ha altres autors d'aquest període, com Anselm Turmeda o Jaume Roig, que en les seves obres denominen varietats de ceps o tipus de vi que els mencionarem a la segona part, en la descripció de les diferents varietats.

Al segle XVI, apareixen alguns autors que mencionen varietats de cep, com Ponç d'Icard, que parla de la importància del vi a Tarragona i de les varietats de vi que es cultiven com «justolines, xarel·lo, garnachas», entre d'altres¹²¹. Aquesta mateixa llista la mencionarà Esteve de Corbera en el segle XVII¹²².

També del segle XVII és el llibre *Llibre dels secrets d'Agricultura casa rústica i pastoril*, de Miquel Agustí (1560-1630?), publicat el 1617. Aquest llibre és el primer manual d'agricultura escrit en català —tot i que «inspirat» en el llibre *L'agriculture et maison rustique* del francès Charles Estienne— i dedica un capítol sencer al cultiu de la vinya i l'elaboració del vi. En relació amb les varietats, cita: «Lo vi Moscat de la vinya Moscada. Lo vi Castella de la vinya de Rahims Castellans. Lo vi blanc de vinya de Monestrells blanchs, y de Pansas. Lo vi Malvasia, de vinya de Malvasia. Lo vi Tro-

117 Ibidem: 147.

118 MARTORELL, Joanot. 1983: vol. 1, p. 83 i vol. 2, p. 325.

119 MARTORELL, Joanot. 1983: vol. 1, p. 277.

120 LLADONOSA, Josep. 1984: 67.

121 DURAN, Eulàlia. 1984: 229.

122 CORBERA, Esteve de. 1678: 61.

bat, de vinya de Rahims Trobats. Lo vi Grech, de Rahims Grechs. Lo vi Macabeu, de Rahims de vinya de Macabeus»¹²³. Excepte els «Rahims Castellans» i la malvasia, que ja els esmenta en el seu tractat Alonso de Herrera (en l'edició del 1528, publicada a Logroño), totes les altres varietats, en aquell moment, sembla que eren conegudes únicament a Catalunya i algunes han arribat fins avui. Sorprèn que, quan parla del monastrell, ho fa com d'una varietat blanca. Quant a la pansa, Favà diu que és sinònim de xarel·lo. Interessant és la menció del trobat, varietat que encara avui es cultiva a la Catalunya Nord i a l'Alguer, on es creu que la van portar els catalans quan van anar a aquesta illa.

A partir del segle XVII, el cultiu de la vinya a Catalunya agafa una gran empenta deguda a l'elaboració de l'aiguardent¹²⁴. Quan Anglaterra i Holanda entren en guerra amb França, les seves relacions comercials es trenquen. Anglaterra i Holanda deixen de comprar aiguardent francès, i obren nous mercats al Mediterrani i, de manera especial, a Catalunya¹²⁵. Això va fer que s'instal·lessin a Barcelona comerciants d'aquests països, que seran el motor inicial d'aquesta producció i exportació a Catalunya. Cal destacar Joan Kies, cònsol d'Holanda, i Joseph Shallet, cònsol d'Anglaterra.



Capitell d'alambí de ceràmica, ca. 1850-1950, Catalunya (VINSEUM, MV-3972).

¹²³ AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94.

¹²⁴ VILAR, Pierre. 1964-1968: vol. II, 325-328.

¹²⁵ FONTANA, Josep. 2004.

Durant molt de temps, l'aiguardent (o alcohol de vi) només s'utilitzava amb finalitats terapèutiques i no és fins a finals del segle xv que es fa servir com a beguda a Alemanya, concretament a Nuremberg, on se'l va anomenar *greprant wein* o *vin brûlé*, i probablement d'aquí va passar als Països Baixos i, de manera especial, a Holanda¹²⁶. Anteriorment, Arnau de Vilanova és el personatge que més se l'ha relacionat amb l'aiguardent, fins al punt d'atribuir-li'n la invenció. Aquesta, però, és una afirmació errònia. Suzanne Colnort-Bodet afirma: «Autre est le cas du célèbre Arnaud de Villeneuve, campé par une légende poétique, mais tres versemblablement fausse [...]»¹²⁷. L'autora distingeix entre l'Arnau de Vilanova terapeuta i l'alquimista, al qual s'atribueixen diverses obres apòcrifes en relació amb l'aiguardent.

Els inicis del negoci de l'aiguardent a Barcelona se situen cap al 1661¹²⁸. Joan Kies tenia com a soci Arnold Jager, i tots dos es van instal·lar al carrer Bonaire, a la casa Boixadors, avui dins del jaciment del Born. Es van casar amb dones de la societat catalana i el 1678 van comprar una finca a Vilaseca on instal·laren la primera fassina; dos anys més tard en van instal·lar la segona¹²⁹. L'altra societat important va ser la formada per Joseph Shallet i Mitford Crowe¹³⁰, que van fundar una fassina a l'àrea de Reus i una altra a Mataró. Nomenaren l'adroguer Joan Pau com a representant seu¹³¹. Paral·lelament, una part de la burgesia catalana es dedicarà a construir fassines i a comerciar amb l'aiguardent. El 1692 s'instal·larà la primera fassina a Vilafranca del Penedès i també d'altres per la costa, on hi havia hagut producció d'aiguardent en petita escala durant la primera meitat del segle xvii, com era el cas de Mataró.

El negoci de l'aiguardent a Catalunya va tenir tres etapes. En un primer període —fins a la dècada dels 1760, període que inclou la Guerra de Successió—, el negoci depenia d'Amsterdam, que era el gran centre de compres. L'aiguardent català era de qualitat inferior al de les zones de Conyac i d'Armanyac i, per tant, es cotitzava a preus més baixos. Existia un mercat secundari amb les colònies d'Amèrica, però s'havia de fer a través de Cadis. A partir de 1763 i fins al 1793 l'aiguardent català es ven per contraban a Anglaterra, des de Dunkerque. Tot això ve acompanyat de males collites a França, especialment l'any 1770, i necessita producció per al mateix país, i, en aquest cas, el pacte borbònic va funcionar a favor de Catalunya i es van oblidar els problemes sorgits a l'inici que van ser presents durant la Guerra de Successió. Aquesta situació es va mantenir fins a la Revolució Francesa. Paral·lelament, l'exportació a les colònies d'Amèrica va agafar molta força a partir del decret de lliure comerç del 1778 decretat

126 BRAUDEL, Fernand. 1967.

127 COLNORT-BODET, Suzanne. 1966.

128 FÀBREGAS, Josep. 2014.

129 BELTRÁN, Julia. 2012.

130 Sembla ser que estava al servei de la reina Anna d'Anglaterra.

131 TORRAS, Jaume. 1995.

per Carles III¹³². Aquest comerç també es va veure incrementat en disminuir els circuits de contraban anglès. Tot el negoci de l'aiguarent s'acaba amb la fi de les guerres i la pèrdua de les colònies continentals americanes. A partir dels inicis del segle XIX començarà un cicle en què apareixeran nous destil·lats de blat, ordi i patata, entre d'altres, i també a Catalunya el negoci del vi agafa per si sol una força com a producte substitutiu.

L'aiguarent no es va produir únicament a Reus i la costa del Maresme, sinó també pel Penedès —que exportava a partir dels ports de Vilanova i la Geltrú i Sitges—, la Segarra, el Bages, el camp de Tarragona o el Priorat. Les fàbriques d'aiguarent o les oficines, o fassines, tal com se'n van dir a Catalunya, es van escampar per tot el territori. A pesar de tot, Reus continuarà mantenint la seva hegemonia, tal com podem llegir en el fragment següent: «cette ville est pour ainsi dire, le centre de celui des eaux de vie de tout la Catalogne. Il s'y tient un marché le lundi de chaque semaine, auquel concurent les fabricants d'eaux-de-vie de tous les villages des environs pour vendre les liqueurs, qui son les plus estimées de toute Catalogne...»¹³³. El 1793 Catalunya exportava 41.800 pipes d'aiguarent¹³⁴ i 25.000 es feien a través de Reus, és a dir, més del 60% del total. A través de Reus no es comercialitzava únicament la producció de Reus, sinó també la de gran part de les comarques de Tarragona. El lloc següent en importància eren els ports de Vilanova i la Geltrú i Sitges, a través dels quals es comercialitzaven 7.000 pipes, que provenien bàsicament del Penedès.

Alguns autors afirmen que, gràcies a la riquesa que va aportar el negoci de l'aiguarent, Catalunya va disposar de diners per poder fer la revolució industrial. No es pot obviar, però, que Catalunya va tenir un règim fiscal per a l'aiguarent molt més favorable que la Corona de Castella i, per tant, podia oferir un preu més competitiu. També cal destacar que l'augment de la superfície cultivada de vinya va comportar un canvi en el paisatge de l'època. Molts terrenys van passar de ser boscos a camps de conreu.

A partir de mitjans del segle XIX, el negoci de l'aiguarent o l'alcohol de vi no va desaparèixer, però sí que va disminuir considerablement. A finals de segle XIX i durant el segle XX es van construir grans fàbriques per a l'obtenció industrial d'alcohol de vi a les comarques de Tarragona. Fins a meitat del segle XX, aquestes comarques van concentrar la majoria de la producció de l'Estat espanyol, que avui ha quedat desplaçada a la Manxa. Encara queden algunes instal·lacions a Catalunya, tant d'industrials com de semiartesanals, aquestes últimes per fer licors diversos. Actualment, l'aiguarent encara s'utilitza per fer conyac o vermut i, de manera especial, per al vi dolç natural.

El 1764, en ple auge aiguarenter, es crea la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona (RACAB). Dins de l'Acadèmia, la direcció d'Agricultura va tenir, en

¹³² VALLS, Francesc. 2004.

¹³³ LIPP, Laurent. 1793-1796: vol. 1, 214-216.

¹³⁴ Una pipa és una unitat de volum catalana que equival a 460 litres.

aquesta primera etapa, dos acadèmics importants que van fer diversos treballs sobre la vinya i el vi. Un d'ells, Josep Navarro-Mas i Marquet, l'any 1797 va publicar *Memo-ria sobre la viña*. En aquesta publicació hi fa una anàlisi crítica del cultiu de la vinya a Catalunya, afirmant que calia millorar la qualitat dels vins catalans. També anomena les varietats següents cultivades en aquell moment com a blanques: «las Sanjuanas, las Pansas valencianas, las Moscatells, las Macabeus, las Picapolls blancs, las Xerellos, las Trobats, las Martorellas, las Multonachs, las Isagas, y las Malvasias», i de les negres: «las Granatxas, las Sumolls, las Lloras, las Picapolls negres, las Monastrells, las Carañenas, y las Castellanas»¹³⁵. En aquesta llista hi surten anomenades algunes varietats per primera vegada i ofereix una informació molt important per poder seguir el fil de la possible antiguitat de les varietats catalanes.

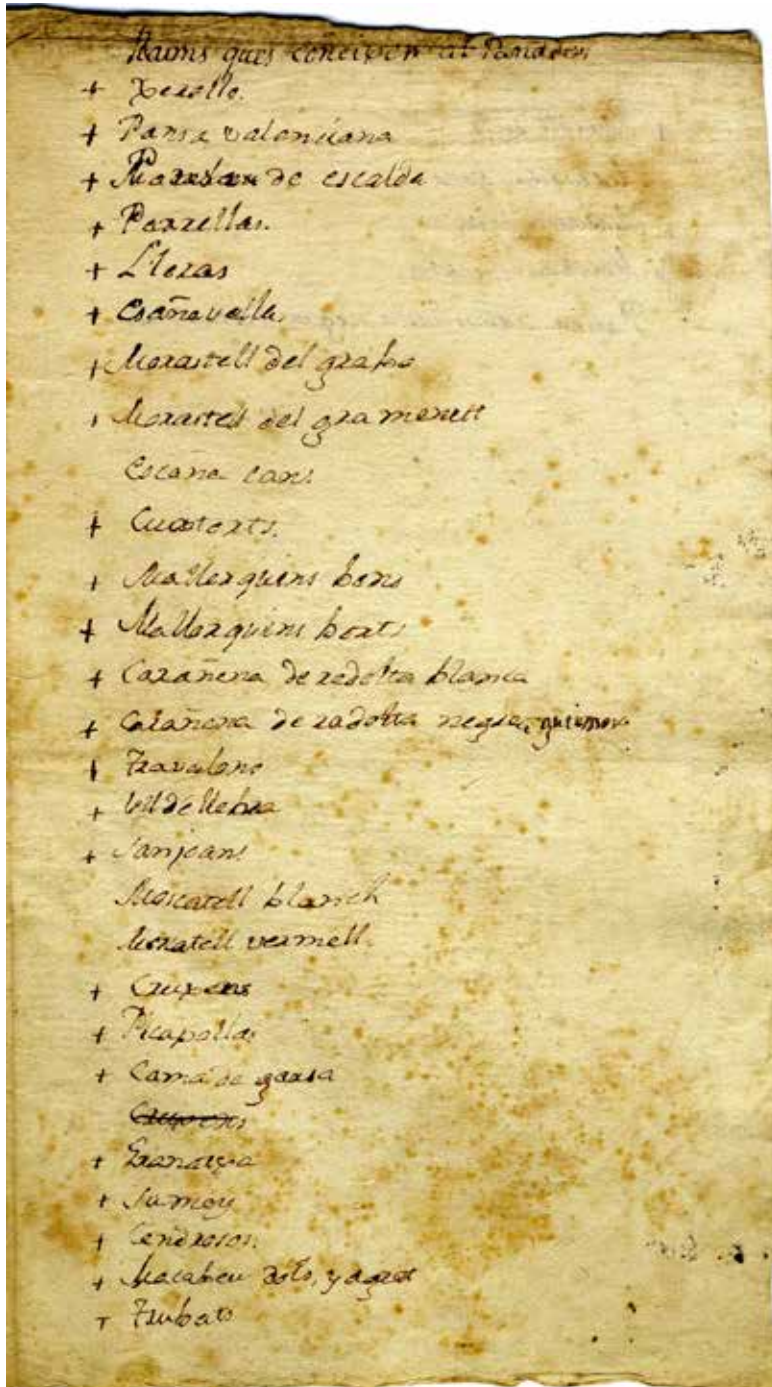
L'altre acadèmic era el vilafranquí Manuel Barba i Roca (1752-1822), autor d'una llista amb 35 raïms que es cultivaven en aquell moment al Penedès: «Xerello; Pansa valenciana; Macabeu de escalda; Parrellas; Lloras; Escañavella; Morastell del gra bo; Morastell del gra menut; Escaña cans; Cuatorts; Mallorquins bons; Mallorquins borts; Carañena de redolta blanca; Carañena de radolta negra, gutimosa; Travalons; Ull de llebra; Sanjoans; Moscatell blanc; Moscatell vermell; Cruzens; Picapollas; Cama de garsa; Granatxa; Sumoy; Cendrosos; Macabeu dols, y agrat; Trubats; Parrell curt; Malvasia bona; Malvasia fosca; Malvasia comuna; Pansa valenciana negra; Tretsa deus»¹³⁶. En aquest cas, hi trobem moltes varietats desaparegudes, les quals és possible que no fossin gaire interessants o potser eren poc cultivades i no es van replantar després de la fil·loxera. Barba i Roca no va ser tan crític pel que fa a qualitat dels vins, però en canvi va defensar molt la urgència de construir una bona carretera entre Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú, porta important per fer arribar els vins del Penedès interior a un port a fi de poder potenciar-ne l'exportació.

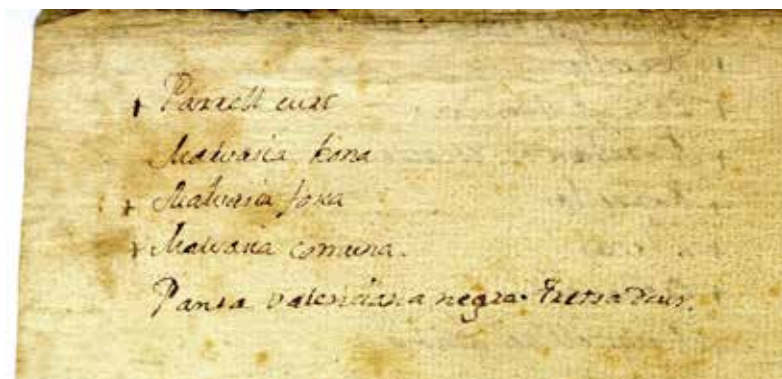
Quant a fonts de documentació, si durant el període de la segona meitat del segle XVIII i part del XIX és important la RACAB, a partir de 1851 serà capdal la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI), institució que es va fundar el mateix any. Un dels articles que cal destactar correspon a la descripció ampelogràfica de 26 varietats de raïms de la província de Barcelona que fa Martorell i Peña el 1871¹³⁷. Les classifica en 4 grups: grup 1, Sumoll i Xarellu; grup 2, Garnacha, Trubat, Cariñena, Macabeo, Morastell, Roigs i Tarragonechs; grup 3, Picapolls blanco, Picapolls negro, Moscatell gordo o romano, Moscatell gra gros comun, Moscatell gra xich, Malvasia, Tarrasench i Pansa Valenciana, i grup 4, Juanenchs *muscats*, Salvatans, Caxal de llop, Trencaventres, Afartapobles, Maduxa, Albillo i San Juan.

¹³⁵ NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13.

¹³⁶ BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800.

¹³⁷ MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.





Llista de noms de raïms de Manuel Barba i Roca (Centre de Documentació VINSEUM).

Ricardo Rubio, enginyer agrònom de la Junta Provincial d'Agricultura, Indústria i Comerç de Tarragona, publica també en la revista de l'IACSI un article sobre les varietats que es cultivaven a Tarragona en aquella època, encara anterior a la fil·loxera. Menciona les varietats blanques següents: «Macabeu, Moscatell de gra rodó, Moscatell de gra roig, Alacant, Planta valenciana, Cartuixà, Boval, Escanya vella, Garnatxa blanca, Mansella, Malvasia borda, Malvasia de color, Picapoll blanc, Sumoi Blanc, Verdiell, Caixal de llop», i de negres: «Mataró, Matarona, Carinyena, Ull de llebre, Sumoy, Garanatxa, Trapat, Picapoll negre i Pansal negre»¹³⁸. Els dos articles mostren el procés de desaparició d'algunes varietats, especialment de les blanques a partir de la fil·loxera.

L'arribada de la fil·loxera, que sense cap mena de dubte fou la plaga agrícola de més impacte a Catalunya, va provocar, d'una banda, un fort sutrac econòmic degut als efectes tan destructius de l'insecte sobre el cultiu de la vinya i, de l'altra, greus conseqüències socials. Anteriorment, i també provinents d'Amèrica, havia arribat la malura vella o oïdi (1851), malaltia provocada per un fong i, posteriorment, el míldiu, un altre fong. En els dos casos es va trobar una solució terapèutica molt aviat i mai els danys no van ser tan grans com per arribar a destruir completament el cultiu. La fil·loxera va ser una alta cosa. Aquest insecte va arribar a Europa també procedent d'Amèrica i el seu atac, especialment a les arrels de la planta de cep, és tan fort que aconsegueix destruir per complet el cultiu. La seva aparició a Europa va ser el 1863 a Pujaut, al sud del Rodano, i ràpidament es va estendre per tot França i poc després per tot Europa. El 1879 hi ha una de les primeres cites de la seva aparició a Catalunya, per l'Empordà, i el 1886 arriba al Penedès. Aquest desfasament d'alguns anys entre França i Catalunya, quant als inicis de presència del flagell, va provocar una eufòria a Catalunya, ja que es va pensar que es podria fer un gran negoci venent tota la producció de vi al país veí, i a bon preu. Amb aquesta eufòria es van plantar moltes vinyes noves, però, així que la fil·loxera va

¹³⁸ RUBIO, Ricardo. 1875.

arribar, va provocar a Catalunya un desastre de manera semblant al que havia produït a França. Les conseqüències socials i l'impacte sobre la producció i el paisatge foren impressionants, de tal manera que la vinya va desaparèixer quasi per complet en algunes comarques, com és el cas de la Segarra, el Bages i l'Alt Urgell, entre d'altres.

Mentrestant, va arribar la solució des de França, que va consistir a plantar ceps americans, que tenen resistència a l'insecte, empeltant-los amb les varietats autòctones. D'aquesta manera s'aconseguia fer front al flagell sense perdre el patrimoni de les varietats de raïm. Ara bé, tot aquest procés va ser molt costós i no totes les varietats foren replantades de nou. Es va produir un garbellat i moltes es perderen com a varietats cultivades. Per tal de no perdre les varietats que fins aleshores es cultivaven, es van crear les col·leccions ampelogràfiques, on es van empeltar la majoria de varietats sobre peus americans diferents a fi d'observar l'afinitat de la varietat amb els diferents portaempelts. A Catalunya, tal com ja s'ha explicat anteriorment, es van crear l'Estació Ampelogràfica Catalana i la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola. Aquestes estacions ampelogràfiques també van subministrar les noves plantes resistents a la fil·loxera, imprescindibles per tornar a plantar la vinya.

La revista de l'IACSI relata visites a finques i sindicats agrícoles. Es pot comprovar que les varietats de ceps que cultiven les diferents explotacions i sindicats són les autòctones, però amb una considerable reducció del ventall utilitzat. Les que apareixen amb més freqüència són les garnatxes —tant blanca com negra— sumoll, macabeu, xarel·lo, montonech, morastell i picapoll blanc. El recull analitzat és parcial —fins als anys de la dècada del 1920— i no hi ha referències de vistes a comarques com el Priorat, la Terra Alta, la Conca de Barberà o l'Empordà.

Entremig del trasbals provocat per la fil·loxera, cal destacar la reacció del sector vitivinícola, amb la voluntat de tirar endavant. Va ser Manuel Raventós i Domènech (1862-1930), propietari de Codorniu, qui va donar l'empenta per a l'obtenció definitiva del xampany català, després dels intents d'altres elaboradors com Domènec Soberano i Francesc Gil de Reus, Agustí Vilaret de Blanes, Miquel Esquirol de Vilanova i la Geltrú o el mateix pare de Manuel Raventós, en Josep Raventós i Fatjó. Aquest xampany es va fer amb el cupatge obtingut dels vins procedents de les varietats macabeu, xarel·lo i parellada, que s'ha mantingut fins avui. L'empresa Codorniu, de la família Raventós, va passar de la producció de 3.300 ampolles el 1890 a 1,5 milions d'ampolles el 1935, i amb unes vendes globals de tot el sector de 249 milions d'ampolles l'any 2019. Precisament, tot aquest procés d'expansió del cava portarà, durant tot el segle xx, que les varietats de ceps de raïm blanc i que formen part del cupatge del cava augmentin molt la seva superfície¹³⁹.

139 PUIGGRÒS, Josep Maria. 2018: 94-99.



Coberta del llibre de Miquel Esquirol¹⁴⁰ (Centre de Documentació VINSEUM).

El xampany és el principal vi escumós i l'origen de la majoria dels altres, com el cava o el *prosecco*. Es va originar a la regió francesa de la Xampanya, on no es podien produir vins negres com els de la Borgonya a causa de la seva climatologia, i van optar per fer un tipus de vi que es va anomenar *blanc de noires*. S'obtenia de la vinificació de la varietat *pinot noire*. El seu raïm era poc trepitjat en el procés de la verema i tampoc no es macerava. D'aquesta manera, encara que la pell del raïm fos negra, com que el most és incolor en trobar-se poc temps en contacte amb la pell, en resultava un vi blanc. Aquest vi, en el segle XVII, es venia a París i Anglaterra. El comerç amb Anglaterra es feia amb grans botes i allí posteriorment s'envasava en ampolles. És en aquestes ampolles on es reprenia la fermentació, que donava com a resultat un vi amb bombolles, molt agradable de beure. Això no hagués estat possible si no s'hagués obtingut una ampolla que resistís la pressió de la segona fermentació, elaborada en forns anglesos de carbó. Es pot dir que el xampany no va ser un invent de ningú i es va originar d'una evolució espontània del vi de la Xampanya que s'exportava a Anglaterra.

A partir d'aquest moment, el xampany agafa un renom internacional. Això va provocar que en molts països s'iniciés un procés d'imitacions, i Catalunya va ser una d'aquestes zones, principalment el Penedès.

Des de finals del segle XIX a principis del segle XX, cal destacar el fenomen sindical a la vinya i la formació dels sindicats agrícoles. Els pagesos es van agrupar per construir cellers cooperatius. El sindicat de Barberà de la Conca va ser el primer

¹⁴⁰ ESQUIROL, Miquel. 1881.

que es va crear, l'any 1902, a tot l'Estat espanyol, abans que es creés la llei espanyola de cooperatives. Posteriorment, i sota l'impuls de la Mancomunitat de Catalunya, es van construir una gran quantitat de cellers modernistes, especialment a les comarques tarragonines, que avui es coneixen com «les catedrals del vi». Cèsar Martinell en fou el principal arquitecte.

En aquesta època, la superfície de vinya encara és molt important i el paisatge manté tot el seu aspecte. Fins als anys trenta la superfície de la vinya es manté. El mapa que va elaborar el 1931 A. Matons, professor de l'Escola Superior d'Agricultura, indica que la superfície en aquell moment era de 249.729 ha i representava el 7,83% de la superfície de Catalunya. En aquest mapa, es pot veure com el cultiu feia un llarg corredor continuat que anava de la Terra Alta fins a l'Empordà, i amb dues grans taques dintre de les comarques de ponent, el que prova que el paisatge de la vinya era present en una gran part del territori¹⁴¹.



Les zones pròpies de la vinya a Catalunya segons A. Matons, 1932 (Institut Cartogràfic de Catalunya).

Després de la Guerra Civil, la superfície encara es manté, però s'inicia un procés de pèrdua que s'accelera a partir dels anys setanta, sobretot a causa de la baixada de consum del vi i, a partir de 1986, amb l'entrada a la Comunitat Econòmica Europea. Actualment, i segons l'Idescat, la superfície de vinya en plena producció és de 55.118 ha (any 2020). Aquesta disminució de superfície té com a factor principal la gran baixada de consum. Aquest ha passat de 70 litres per persona i any, el 1954, a 27 litres l'any 2009.

¹⁴¹ <<https://cartotecadigital.icgc.cat/digital/collection/catalunya/id/1530/>> [Data de consulta: 2 de juny de 2021]

El vi, fins a la dècada dels anys seixanta, era encara la beguda principal i, fins i tot, era considerat un aliment; per això el seu consum no tenia una frontera d'edat, des del pa amb vi i sucre per als nens a un bon porró per als adults¹⁴². Actualment, el vi és una beguda sota el concepte de cultura.



Porrons dels segles XIX-XX. (VINSEUM, MV-19676, MV-7358 i MV-3980).

És precisament aquest canvi de concepte que enllaça amb el plantejament últim d'aquesta exposició. A la vegada, aquest nou concepte ha vingut precedit del fenomen més gran de la nostra història d'ocupació del territori agrícola per la gran expansió de la construcció, amb un impacte molt fort sobre el paisatge. El procés de globalització afecta també la vinya i el vi. Es volia i es voldria que tot el món anés en la mateixa direcció i concretament que el vi tingués un sabor, un color i uns aromes internacionals sense cap especificitat, tal com ja es va aconseguir amb la Coca-Cola i l'hamburguesa. Per ajudar aquesta uniformització i eliminar l'especificitat no eren interessants les varietats autòctones o tradicionals que durant molts segles han format part del nostre paisatge, les quals no eren compatibles amb exportar als mercats mundials i modernitzar el sector. A partir dels anys 1970 es comença la plantació en diverses DO de Catalunya, de varietats forànies (majoritàriament franceses) que eren les que manaven en el món del vi, arreu del planeta. Aquest procés s'inicia sense fer un estudi de les possibilitats de les varietats autòctones amb els coneixements actuals. D'aquesta manera, s'arriba a un gran canvi en la nostra vinya. Per sort també, com en altres sectors, s'origina un reacció a la globalització feta d'aquesta manera tan brutal. Es comencen a notar els efectes de les noves plantacions de vinya en molts països de l'hemisferi sud,

142 AMADES, Joan. 2003. El porró és un recipient per beure a galet, el més antic dels quals s'ha trobat a Poblet (finals del segle XIV o principis del XV).

fetes amb aquests patrons globalitzadors i amb un gran èxit de producció de vi a uns costos molt competitius. D'altra banda, a Catalunya es planteja quin sentit té tenir 11 denominacions d'origen, una de les quals és qualificada DOQ (més la del Cava) que produeixin aproximadament els mateixos tipus de vins. Altra vegada la sort es posarà a favor de la tipicitat, perquè, com hem dit abans, el vi cada vegada més és un producte de cultura i, a poc a poc, els consumidors actuals s'interessen per tot allò que és autòcton i la història que hi ha al darrere. De moment, moltes DO busquen desenvolupar vins amb la base de varietats autòctones, que les distingeixi d'altres àrees vitícoles, com per exemple vins de picapoll al Bages, de trepat a la Conca de Barberà, de xarel·lo al Penedès i a Alella, de sumoll a Tarragona, de garnatxa blanca a la Terra Alta, de garnatxa negra i carinyena al Priorat, al Montsant o a l'Empordà, de vins dolços naturals a base de garnatxa a l'Empordà, i així una llarga llista.

1. LES GARNATXES

El capítol de les garnatxes considerem que és el més important dels desenvolupats en aquest llibre, donada la importància de la pròpia varietat. Comencem per la *vernaccia* de l'època medieval, que hem estudiat consultant documentació de diferents països, especialment d'Itàlia i també de França. D'aquest estudi, n'arribem a la conclusió que la *vernaccia* medieval, que era un vi blanc dolç, no té relació amb les actuals garnatxes: la garnatxa negra i les seves mutacions (la garnatxa blanca, roja i peluda). En canvi, la garnatxa negra actual sí que té com a sinònims el *cannonau* de Sardenya, el *tocai rosso* del Veneto o amb la *grenache* de França. A la vegada, creiem que l'origen de la garnatxa negra i la seves mutacions és Catalunya.

Garnatxa negra (i *vernaccia*)

La garnatxa és la varietat autòctona catalana més universal, tot i que no únicament es troba a Catalunya, sinó també a tota la península Ibèrica, França, Itàlia i en altres països del món com Estats Units. Quan es tracta, però, de narrar la seva evolució històrica, sempre es remunten els seus orígens als de la *vernaccia*. Encara que la majoria d'autors accepten que la *vernaccia* és l'origen de la garnatxa, per la documentació consultada es pot concloure que els diferents tipus de garnatxa actuals no tenen res a veure amb la *vernaccia* medieval, excepte la semblança del nom.



Garnatxa, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1873. (VINSEUM, MV-4931).

En buscar els orígens de la *vernaccia*, cal tenir present els treballs de Federigo Melis, que els situa a l'illa de Creta. Sobre l'origen del nom, desmenteix la versió de Roger Dion, que sostenia que *vernaccia* ve de *grenade* i de la regió de Valdelsa¹⁴³, que a l'edat mitjana es va especialitzar en vins blancs com el trebiano, el grec i la *vernaccia*¹⁴⁴. Escriu textualment: «La vernaccia è il vino dalle origine più oscure ed attorno al quale sono estate scrite pagine e pagine, troppo spesso contraddittorie»¹⁴⁵ i assenyala que en els documents de finals del segle XII i principis del segle XIII hi havia dues vernaccies: la de San Gimignano (la Toscana) i la de Corniglia de Cinque Terre. Aquesta localitat es troba al costat de Vernazza i s'entenia que el nom de *vernaccia* deriva de Vernazza.

Cal esmentar també autors italians medievals com Dante¹⁴⁶ i Boccaccio¹⁴⁷, que esmenten la *vernaccia* de Bolsena i la de Corniglia, respectivament. En aquella època, la *vernaccia* de Corniglia o de la Ligúria era la que tenia més fama, i a través del port de Gènova arribaria, entre altres llocs, a Barcelona i a la Cort catalanoaragonesa, o a la corona francesa a través de París, o per altres camins a la corona anglesa, a Flandes i al nord d'Europa. Per contra, la *vernaccia* de San Gimignano tenia en aquell temps una àrea comercial molt reduïda. Més tard, a finals del segle XIV, la documentació esmenta una altra *vernaccia*, la d'Oristano (Sardenya), de la qual es parlarà més endavant. Un altre autor medieval italià que parla de la *vernaccia* de Corniglia és Franco Sacchetti en la seva obra *Il trecentonovelle* (1383), on escriu: «[...] peso trovare modo di far venire maglionli di Portovenere della Vernaccia di Corniglia»¹⁴⁸.

Hi ha autors francesos com Roger Dion que parlen de la «Grenache, Vernache, Gernache» com un dels grans vins que han arribat a Occident des d'Orient¹⁴⁹. Al segle XIV, la *grenache* s'esmenta en el text de *La desputoisson du vin et de l'iaue* com un dels grans vins del món. Dion també afirma que el consum de *grenache* a França desapareix a partir del segle XV. Melis, així mateix, menciona Dion, que sosté que la *vernaccia* de Cinque Terre i la *vernaccia* de San Gimignano són diferents a la d'Oristano¹⁵⁰.

Juan Piqueras comparteix amb Federigo Melis la hipòtesi que la *grenache* i la *vernaccia* són vins diferents: «[...] la zona más famosa era la de Cinque Terre, donde está la Vernazza di Corniglia (nótese la similitud toponímica), y su comercio estuvo durante mucho tiempo monopolizado por Génova. La hipótesis de Roger Dion sobre

143 La regió de Valdelsa, en realitat és la vall del riu Elsa, situada a la província de Siena, a la Toscana.

144 DION, Roger. 1959: 381.

145 MELIS, Federigo. 1984: 61-67.

146 ALIGHIERI, Dante. 2002: 717.

147 BOCCACCIO, Giovanni. 1985: novel·la sexta, vuitè dia.

148 SACCHETTI, Franco. 1970: 512.

149 DION, Roger. 1959: 318.

150 MELIS, Federigo. 1984: 64-65.

la identificación con la *grenache* o garnacha española no tiene fundamento sólido, pues se trata de uvas y vinos muy distintos como demostró Federico Melis»¹⁵¹.

Sobre l'origen de la *vernaccia* a la península Itàlica, s'han intentat localitzar totes les hipòtesis que en parlen i els autors que coincideixen sostenen que l'inici del cultiu dels ceps de *vernaccia* es va produir a la Ligúria, a la regió de Cinque Terre, a partir del segle XIII. El vi, i després les primeres plantes de ceps d'aquesta varietat, haurien arribat procedents d'illes gregues com Creta. Aquestes illes van pertànyer durant les croades a la República de Venècia, a la vegada que la República de Gènova hi va mantenir bases comercials, especialment a Creta.

En aquest període es va originar un gran comerç amb els vins que es produïen en aquestes terres, que es basaven en malvasia, moscatell i vi grec, com es pot veure en el mapa. Els colors que apareixen en el mapa indiquen rutes diferents: el blau a la de la *vernaccia*, el taronja a la de la malvasia i el verd a la del vi grec durant l'edat mitjana. Tots eren vins blancs dolços, que corresponien al gust dels monarques i nobles de l'època.



Rutes comercials de la *vernaccia*, malvasia i grec durant l'edat mitjana (elaboració pròpia).

La República de Gènova es va especialitzar en la *vernaccia*. I el que havia començat com un comerç d'aquests vins entre les illes gregues i l'Occident mediterrani va acabar amb els genovesos iniciant la pròpia producció de vi en el seu territori, plantant ceps de *vernaccia* a la regió de Cinque Terre, i va continuar amb el comerç d'aquesta *vernaccia* amb la seva pròpia producció. Aquesta zona de Cinque Terre va produir la famosa *vernaccia* de Corniglia, al costat de Vernazza, població que podria ser l'origen del nom del vi.

151 PIQUERAS, Juan. 2014: 396-397.

Segons Gian Pietro Gasparini, sobre la *vernaccia* de Cinque Terre destaca el paper de Gènova en relació amb el desenvolupament d'una viticultura d'alta qualitat en ple segle XII que predominava sobre l'àrea mediterrània i europea, i escriu: «[...] la *vernaccia* é il primo vino liquoroso occidentale e que ha avuto origine in questi luoghi ...»¹⁵². També menciona la *Crònica* del frare Salimbene de Adam (1221-1288), que enumera els diferents vins d'Itàlia i de França i, de manera especial, el «Vinum Vernacia»¹⁵³.

Poc després, aquesta *vernaccia* deuria arribar a la Toscana, regió veïna de la Ligúria, on hi ha el primer document sobre la *vernaccia* a San Gimignano, l'*Ordinamento della gabella di San Gimignano*, datat el 1276¹⁵⁴. Tot i haver arribat tan aviat a aquesta regió, comercialment dominava la *vernaccia* de Cinque Terre i s'exportava en vaixell des del port de Gènova.

Avui, a l'entorn de San Gimignano s'hi troben unes 800 ha de cultiu de *vernaccia*, que es comercialitzen amb èxit. Els nous estudis ampelogràfics i d'ADN accepten el parentiu de la *vernaccia* de San Gimignano amb la de la Ligúria, però hi ha diferències entre aquestes i la *vernaccia* d'Oristano de Sardenya, que va arribar més tard. A la vegada, totes les *vernaccies* no tenen res a veure amb el *Cannonau* de Sardenya, sinònim de la garnatxa negra¹⁵⁵.

Continuant amb la cronologia, ja en el segle XIV destaca l'obra de l'agrònom Pietro de Crescenzi¹⁵⁶, que en el llibre quart del *Liber ruralium commodorum* considera com a varietats de cep molt bones la «grecia e la *vernaccia*».

Albert Henry recull els primers autors francesos que parlen de la *vernaccia* i/o *grenache*. Esmenta l'obra *Tous vins*, escrita pel frare dominic Jefroi de Waterford (mort el 1300), que menciona el vi «Vernache». Així mateix, Jefroi de Waterford i Servais Còpale, traductors de l'obra grega *Segré de segrez* (Secret de secrets), escrita al voltant del 1300, expliquen que els vins que s'han elaborat més a prop d'Orient són més forts, com és el cas del vi grec i del vi de Xipre, però en canvi «[...] le vin vernache est de millhor condition, car il est atemprement fort et flaire tres douchement [...]»¹⁵⁷. Albert Henry conclou que aquesta «vernache» seria la mateixa varietat que la «*grenache*» introduïda al Rosselló en època moderna procedent de Catalunya. Elabora també un estudi filològic sobre la «garnache» i les variants «*grenache*» i «vernache». La forma «garnache» és present durant l'últim quart del segle XIII al text de *La desputoisson du*

152 GASPARINI, Gian Pietro. 1993.

153 La *Crònica* va ser escrita en llatí el 1247 i de la qual hi ha moltes edicions.

154 LISI, Marco. 2013: 16.

155 MATTIA, F. de et alii. 2009.

156 CRESCENZI, Pietro de'. 2010: 255.

157 HENRY, Albert. 1986: 519.

*vin et de l'iaue*¹⁵⁸, que presenta els grans vins del món. Henry també mostra altres textos del segle XIV, on apareix «garnache». La forma «garnache» es troba en documents posteriors al segle XIV, en formes semblants com «grenace» i «grenache». Tal com sosté Henry, la «garnache»/ «vernache» és una forma que ve de l'italià *vernaccia*.

Segons la teoria de J. Coromines¹⁵⁹, la primera cita apareix en castellà en la novel·la de Cervantes *El licenciado Vidriera*¹⁶⁰, on parla de «Guarnacha de Cinco Tieras», sense donar cap informació sobre textos apareguts a la Península. Coromines, pel que fa als autors catalans medievals, només menciona Eiximenis i Bernat Metge, i dels autors de l'edat moderna tampoc no menciona Ponç d'Icard, i no troba gens estrany que a França es produís la convivència de les formes «garnache, guernache, grenache». Coromines opina que la forma «vernache», en *oil*, és anterior a «grenache» i les formes «garnache» i «vernache» haurien penetrat a França per dues vies diferents, i la «grenache» a través del Rosselló durant els segles XIX i XX.

Un altre autor que cal tenir present és Eustache Deschamps (1346-1406), que, en la seva obra poètica *Le Miroir de Mariage*, es pot llegir el vers següent: «Granache fault et Garnachelle»¹⁶¹. Watriquet Bassenel (cap al 1320), que se li atribueix *Dit des trois Dames de Paris*, en un fragment de l'obra diu: «Je veul avoir de la garnache»¹⁶².

En el poema *La Bataille des vins*, Henri d'Andeli descriu el primer tast de vins del qual es té coneixement, organitzat el 1224 pel rei Felip IV de França¹⁶³. A la taula del rei es van servir vins de Xipre, Espanya, del nord, de l'est i del sud de França. Els vins guanyadors van ser els de Xipre i en segon lloc van quedar els vins venecians d'Aquilegia. En el poema, no s'esmenten les varietats de cep que provenen d'aquests vins, però, venint de Xipre, el que va ser catalogat com «el Papa dels vins» es podria pensar, potser, que es refereix a la *vernaccia*.

En un text en alemany que escriu el flamenc Raymond van Uytven¹⁶⁴, que esmenta el llibre Segré de segrez, s'anomena la vernatxa com a *garnaat*, una forma curiosa en alemany i que avui no s'utilitza. També esmenta la *Batalla dels vins* i *La desputoisson du vin et de l'iaue*, obres franceses de les quals Van Uytven fa un resum molt encertat.

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

El primer document que s'ha pogut localitzar està datat el 17 d'agost de 1306 a Barcelona i fa referència a una comanda que el rei Jaume II fa a Cristià Spinola, ciutadà

158 DION, Roger. 1959: 318.

159 COROMINAS, Joan; PASCUAL, José A. 1997: 101.

160 CERVANTES, Miguel de. 1845: 9.

161 DESCHAMPS, Eustache. 1865: 75.

162 BADEL, Pierre-Yves. 2014.

163 HENRI, d'Andeli. 1881.

164 VAN UYTVEN, Raymond. 2004.

genovès, perquè li compri 3 o 4 cargues de *vernaccia* pura que els metges li han recomanat¹⁶⁵. És sabut que el metge de Jaume II era Arnau de Vilanova, el qual coneixia molt bé les qualitats terapèutiques del vi.

Francesc Eiximenis en *Lo Crestià* menciona la vernassa com un vi blanc¹⁶⁶. També Bernat Metge esmenta aquest vi com a vernaixa en el seu llibre *Lo somni*¹⁶⁷. Així mateix, durant el segle XIV, Jaume d'Agramunt en el seu tractat sobre la pesta escriu que els que la tinguin poden beure vernaça¹⁶⁸. Encara en aquest mateix període, es localitza un text sobre els vins que consumia la reina Sibil·la, esposa del rei Pere III, en què apareixen la malvasia, la vernetgella i la carinyena¹⁶⁹.

Durant el segle XV Anselm Turmeda, en la seva obra *La disputa de l'ase*, escriu: «Quan el nostre deliciós i saborós abeuratge, jo us vull dir que nosaltres tenim molt delicats vins i saborosos vins com: Malvasia, Romania, bastard, moscat, vins grechs i de Corsèga, Vernaixa, roset, hipocràs [...]»¹⁷⁰. D'aquest període, en convé assenyalar també un altre text sobre el règim alimentari en època de pesta, l'autor del qual és Lluís Alcanyís, on es diu que en temps de pesta cal prohibir tots els vins dolços com «*muscat*, cuy, clarea, eppocras, vernacha, malvasia e semblants»¹⁷¹.

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

Fora de l'arc mediterrani, la fama i el consum de la *vernaccia* també estan documentats en obres com els *Canterbury Tales*, que en la línia 595 relata: «He drank of claret, hipocràs, vernage [...]»¹⁷².

165 MARTÍNEZ FERRANDO, J. Ernesto. 1948: 26.

166 EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

167 METGE, Bernat. 1980: 107.

168 AGRAMUNT, Jaume d'. 1971: 76.

169 Roca, Josep M. 1925: 53.

170 TURMEDA, Anselm. 1928: 59.

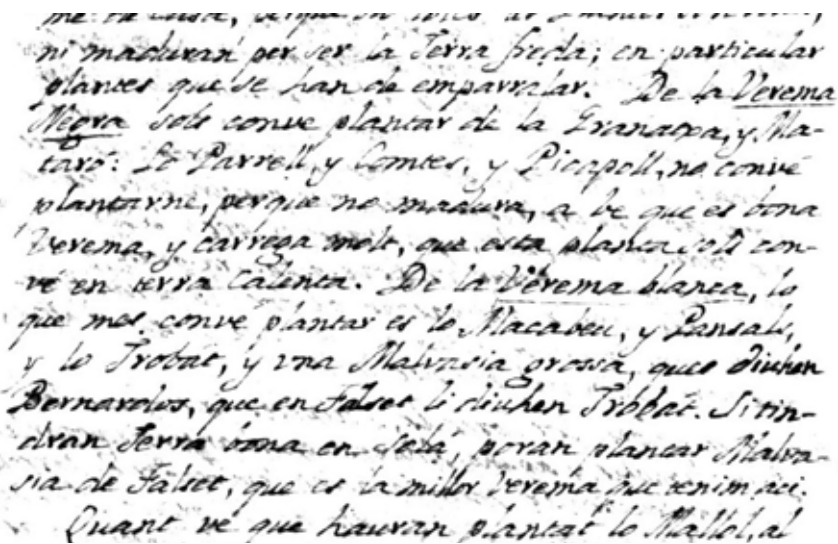
171 ALCANYÍS, Lluís. 2008: 91.

172 CHAUCER, Geoffrey. 1830. Això demostra la presència i el consum de *vernaccia* a Anglaterra, molt possible provinent d'Itàlia.

A partir del segle xvi, la documentació trobada d'autors catalans és filològicament diferent a la trobada en l'època medieval, excepte en alguns indrets, aspecte que fa pensar que s'està parlant d'un nom molt pròxim i d'un vi diferent. Creiem que serien els inicis de la garnatxa negra i no la continuació del vi de *vernaccia*, blanc i dolç. La primera cita documentada i que serveix per a aquesta hipòtesi és la del llibre de Lluís Ponç d'Icard¹⁷³, *El llibre de les grandeses* de Tarragona, publicat el 1564, quan esmenta: «[...] Y de poch temps ençà s'i cull *Guarnatxa*, que es un vi molt delicat [...]»¹⁷⁴. Cal destacar que aquesta *Guarnatxa* a Tarragona s'hi cull «de poch temps ençà», com si fos un tipus de raïm nou, que aquesta recerca no considera que es descriuria de la mateixa forma si es tractés de la *vernaccia* ja coneguda a Catalunya almenys des de principis del segle xiv. Aquest podria ser, encara que no en diu el color, el primer document que parlaria de l'actual garnatxa.

El primer cop que se l'esmenta en castellà apareix en la novel·la de Miguel de Cervantes *El licenciado Vidriera*, que data del 1613, a la qual abans ens hem referit.

Sense cap mena de dubte, el document més important és el llibre *Govern dels vassalls*, del 1629, obra anònima que es va trobar a la cartixa d'Escaladei, on es pot llegir: «De la verema negra sols convé plantar de la Granatxa y Mataró [...]»¹⁷⁵.



ni maduraria per ser la terra fofa; en particular
blancs que se han de empavellar. De la Verema
Negra sols convé plantar de la Granatxa, y Ma-
taró: lo Parrell, y Comtes, y Picapoll, no convé
plantar-ne, perquè no madura, a be que es bona
Verema, y carrega molt, que esta plasta es de con-
ve en terra catalana. De la Verema blanca, lo
que mes convé plantar es lo Macabou, y Bansa-
y lo Trobat, y una Malvaria grossa, que diuen
Bernardins, que en Falset li diuen Trobat. Si tin-
dran terra bona en Falset, hauran plantar Malva-
ria de Falset, que es la millor Verema que tenim aci.
Quant ve que hauran plantat lo Mallob, al

Govern dels Vassalls, 1629 (Archivo Histórico Nacional de Madrid).

173 Lluís Ponç d'Icard (1518-1578), humanista, historiador i arqueòleg.

174 DURAN, Eulàlia. 1984: 229.

175 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984. L'original és a l'Archivo Histórico Nacional (Madrid).

El document menciona moltes varietats, però no queda cap dubte que una és la garnatxa negra i d'Escaladei. És la primera referència documental que s'ha trobat que menciona la garnatxa negra d'una manera tan clara.

Del 1622, es va estudiar un document de comptes de Garau de Guardiola de Barcelona, que fa un pagament a Josep Novell: «... Per dos corters de garnacha 1 Lliura i 12 sous ...»¹⁷⁶. Així mateix, en una sèrie d'inventaris d'Òdena del segle XVII apareix la garnatxa. Per exemple, hi ha constància que la població subministrava vi vermell al monestir de Montserrat, i entre els inventaris s'esmenta explícitament la garnatxa¹⁷⁷.

Més endavant, cal fer referència a l'inventari dels bens de Joan Anglada, mercader de Mataró, estudiat per Joan Giménez Blasco. En l'inventari, del 1633, en descriure el celler, parla de les botes que té: «[...] una plena de vi blanch y l'altre de garnatxo y las de mitja carrega de vi Claret y una mitjanser plena de vinagre [...]»¹⁷⁸.

Un dels documents que també té molta importància, ara a les comarques taragonines i datat el 1647, és obra d'Onofre Català, rector de Gandesa, el qual decideix: «[...] a despeses meves vaig replantar la dita finca amb sarments de vernatxa amb alguns altres ceps de fenolleres per menjar primerenc [...]». La vinya que decideix replantar fins aleshores estava plantada de malvasia, i confessa que la poda d'aquesta varietat li donava molta feina. També diu: «[...] Vernatxa el vi del qual per pobresa y bona qualitat del terreny es tan bo i agradable de beure (jo l'he tastat) com el vi de Malvesia. A més els ceps de vi de Malvesia son anyívols però no els de vernatxa»¹⁷⁹. El text no indica quina mena de garnatxa va plantar.

Esteve de Corbera, en la seva obra *Catalunya Il·lustrada* publicada pòstumament el 1678, en escriure sobre els vins de Catalunya assenyala: «[...] en lo demas el campo de Tarragona, justolines, xarel·los, verdieles, garnachas, y otros vinos blancos, tintos y aloques»¹⁸⁰. Tampoc no indica de quina mena de garnatxa es tracta.

De les obres dels autors catalans del segle XVII, cal destacar-ne *El llibre dels secrets d'agricultura*¹⁸¹, on apareixen la malvasia, trobat, macabeu, moscat, monestrell blanc, castellà i grech, però cap fa referència a la garnatxa o a la *vernaccia*. El seu autor, Miquel Agustí, frare de l'orde de l'Hospital nascut a Banyoles, va exercir la seva activitat entre Girona i Perpinyà, on va ser prior del seu orde. Podria pensar-se que fos un descuit no esmentar la garnatxa, o que la varietat en aquell moment encara no fos

176 CONDE, Rafael; MOLINA, Delgado. 1988: 45.

177 JORBA, Xavier. 2006.

178 GIMÉNEZ, Joan. 2001: 275.

179 MANYÀ, Joan B. 1962: 306-307. L'original és a l'arxiu de la parròquia de Gandesa.

180 CORBERA, Esteve de. 1678: 61. L'autor va morir l'any 1631, per tant el manuscrit de l'obra ha de ser anterior a aquest any.

181 AGUSTÍ, Miquel. 1988.

present en aquesta part de Catalunya. Si fos així, voldria dir que els primers cops que s'esmenta la garnatxa negra correspondrien a les terres de les comarques tarragonines. Caldrà continuar amb la recerca d'aquesta hipòtesi.

Una altra tesi sobre l'origen de la garnatxa negra és la que afirma que aquesta varietat podria derivar de la de cep *aragonés*, que Gabriel Alonso de Herrera descriu en el seu llibre *Agricultura General*. Aquest punt sembla molt improbable, ja que la descripció que fa de la varietat no coincideix amb la que es disposa sobre garnatxa negra, i diu així: «[...] Aragonés es una uva prieta; tiene racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa [...] y hacen un vino muy retinto, oscuro y espeso»¹⁸². En primer terme, sabem que l'actual garnatxa negra no té els raïms molt grans i el vi que produeix no és extraordinàriament negre i, per això, es fa servir en cupatges amb la carinyena. A més a més, a l'Aragó tota la documentació fins ara trobada descriu la garnatxa sempre com a garnatxa i només a Madrid i a Castella-Lleó es troba el nom de *vidueño aragonés*, que en algunes ocasions correspon a *tempranillo* (ull de llebre) o, fins i tot, és una varietat diferent. Ja en ple segle XVIII, en el primer diccionari de la llengua castellana del 1734, en la descripció de la paraula garnacha, es diu el següent: «Garnacha- Llanan en Aragon una especie de uva roxa que tira a morada mui delicada, y de mui buen gusto, de la qual hacen un vino especial a quien le dan el mismo nombre»¹⁸³. La descripció del diccionari fa referència clarament a un raïm negre «uva roxa», com la garnatxa i no fa cap referència a *vino aragonés*, i tampoc menciona cap dels textos de Catalunya anteriors dels quals s'ha parlat fins ara. Això fa suposar un desconeixement dels textos catalans i que la garnatxa negra era present a l'Aragó, arribant-hi molt probablement procedent de Catalunya.

A finals del segle XVIII es localitzen a Catalunya diferents documents, un dels quals és un tractat anònim d'agricultura d'un pagès de Porrera nascut a la dècada del 1730. L'autor va escriure el tractat quan tenia uns 60 anys, és a dir, a finals del segle XVIII. En el capítol de plantar la vinya, explica que té coneixement, al Priorat, de 56 espècies de ceps, encara que dissortadament no en fa la llista. L'autor afirma que «alguns seps que fan lo millor vi com les *grenaches* y altres no» per sostenir després que «en lo nostre Priorat d'Escala Dei son les granaches les que son menos perjudicades del vent [...]»¹⁸⁴. Aquest autor és contemporani dels acadèmics Manuel Barba i Roca i Josep Navarro-Mas, que esmenten la presència de la varietat de cep garnatxa negra tant al

182 HERRERA, Alonso de. 1818: 319. La primera edició d'*Agricultura General* és del 1513. L'edició del 1818 recupera el text del 1513, amb addicions fetes per altres autors i clarament identificades. En aquest cas, el text correspon a la primera edició i és reproduït en la del 1818.

183 *Diccionario de la lengua castellana*. 1734: tomo IV, 27.

184 JUNCOSA, Isabel. 1998: 54-55.

Penedès¹⁸⁵ com a Catalunya¹⁸⁶, i encara Barba i Roca, en un escrit de rèplica a Josep Navarro-Mas, parla de la «Granatxa del Priorato»¹⁸⁷. No obstant això, en cap moment esmenten els altres tipus de garnatxes que hi ha actualment.

A la Catalunya Nord, l'any 1785 es localitza la primera notícia documentada del Rosselló, de la mà de l'abat Marcé, que en la seva obra explica que per fer un bon «vin de Grenache» cal: «Prenez la moitié des raisins nomenés dans le pays "granatxe" prenez l'autre moitié des raisins nomenés carinyena...»¹⁸⁸. Posteriorment, el 1837 a l'*Encyclopedie d'Agriculture*, després d'esmentar la influència que té la varietat de cep en la qualitat del vi, referint-se a aquestes varietats «[...] tels son dans le midi, les vins muscats, ceux de Grenache, de Malvoisie [...]» i escriu: «Plusieurs variétés transportées d'Espagne en France, telles que le Mataro, le Morastel, la Crignane, y ont eu le plus grand succès, mais par-dessus tout le cépage nommé Grenache ou Alicante en France, Arragonais noire aux environs de Madrid, plant tiré de la Catalogne où il est fort estimé [...]». Sobre les varietats que es planten al Rosselló, escriu: «[...] et le Grenache blanc dont le vin, après 10 à 12 ans d'attente, prend le nom de Rancio et peut être considéré comme un des meilleurs vins de liqueur connus»¹⁸⁹.

Abans d'acabar el segle XVIII, l'any 1798, l'economista aragonès Asso es refereix a les varietats negres de l'Aragó, com crucillon i parral, però destaca que: «la garnacha de Sabayés es excelente» i en el mateix llibre, escriu: «En Consuenda se hace una garnacha muy afamada con la uba de este nombre»¹⁹⁰.

El botànic Simón de Rojas Clemente y Rubio tracta la *garnacha* del Campo de Cariñena, anomenada a Madrid «Tinto Aragonés»¹⁹¹. Aquesta denominació influirà en molts ampeleògrafs com Odart (1854), Viala (1909), Cavazza (1934) i Galet (1990), que suposaran l'origen a l'Aragó i, en canvi, passarà desapercebuda una altra part del text que escriu: «y de los vinos del Priorat que son los mejores de Cataluña».

A la primera part del segle del XIX, en un volum sobre les exportacions de vins a Anglaterra, es publica que les garnatxes que s'exporten a la Gran Bretanya són les de Cariñena, Consuenda, Sabayés, Escaladei i Tarragona¹⁹². Queda ja molt clar que en aquell moment la garnatxa s'havia estès per l'Aragó i la seva producció era important.

A partir de mitjans del segle XIX, l'esment a la garnatxa negra augmenta de manera considerable, i en aquest període també comencen a distingir-se els tipus de

185 BARBA I ROCA, Manuel. 1964: 25-33.

186 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797.

187 BARBA I ROCA, Manuel. 1802.

188 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 16-24.

189 *Maison rustique du XIXe siècle: Encyclopédie d'Agriculture pratique [...]: tome second.* 1837: 98-102.

190 ASSO, Ignacio. 1798: 112-114 i 160.

191 CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 1807: 21.

192 CANGA ARGÜELLES, José. 1827: 245.

garnatxa (blanca, roja i peluda) i les formes d'elaboració, i d'una manera especial les garnatxes dolces de l'Empordà i del Rosselló. Les de l'Empordà van participar a l'exposició de vins d'Espanya del 1857 organitzada pel Ministeri del Foment de Madrid¹⁹³. En aquella exposició, van rebre una mostra d'una garnatxa de 30 anys de Vilanova i la Geltrú. En la memòria de l'exposició, el jurat es lamentava no haver rebut cap mostra de garnatxa «de vino Dorado de todo beber»¹⁹⁴ (en aquest cas es refereix a la garnatxa blanca).

Durant el segle XIX, es manifesta la importància de la garnatxa al Priorat per la fortalesa dels vins que allí es produeixen, pel seu grau alcohòlic i per les possibilitats d'envelliment, i es comença a donar importància al sòl de llicorella present tant al Priorat com a Banyuls. En un document del 1869 s'afirmava: «Quitad al Aragón y a nuestro Priorato la uva tinta la Garnacha y el Macabeo, reemplazando estas uvas por otras castas pobres naturalmente en azúcar ó sin calidad, y bien pronto estará perdida la reputación vinícola de dichos distritos»¹⁹⁵.

Pel que fa al tipus de cupatge de garnatxa amb carinyena, a part de les primeres cites anteriors, en la revista *L'Art del Pagès* (1898) es llegeix: «Los Priorats, Catalunya, son producte dels fruyts de la Carinyena y de la Granatxa, en el altre cap de la nostra terra, en las costeres pirineycas, dona els enrobustits rancis de Cullera y Llansá»¹⁹⁶.

El 1871 la Revista de l'IACSI va publicar els resultats d'una mostra de raïms organitzada per l'Institut Català de Sant Isidre a Barcelona. En el mapa següent es fa referència a les poblacions que van presentar raïms de garnatxa negra¹⁹⁷:

Aquesta llista de localitats permet comprovar que en el segle XIX, abans de la fil·loxera, la garnatxa negra es trobava estesa en molts indrets de Catalunya i, fins i tot, en llocs on després va desaparèixer la vinya, com és el cas de Cervera, el Baix Llobregat o el Pla de Barcelona. És clar que es tracta d'una llista de productors d'aquestes poblacions que van enviar mostres, encara que no vol dir que d'altres que cultivaven garnatxa no participessin en el concurs. També es constata que s'esmenta la forma «lladoner» (o semblants) a les comarques de Girona. Aquesta forma també es troba al Rosselló. A les comarques de Tarragona, a Riudecanyes, l'anomenen «vernassa», que seria encara una forma medieval. Finalment, a Capmany hi apareix mencionada la garnatxa roja, forma que no havíem trobat abans.

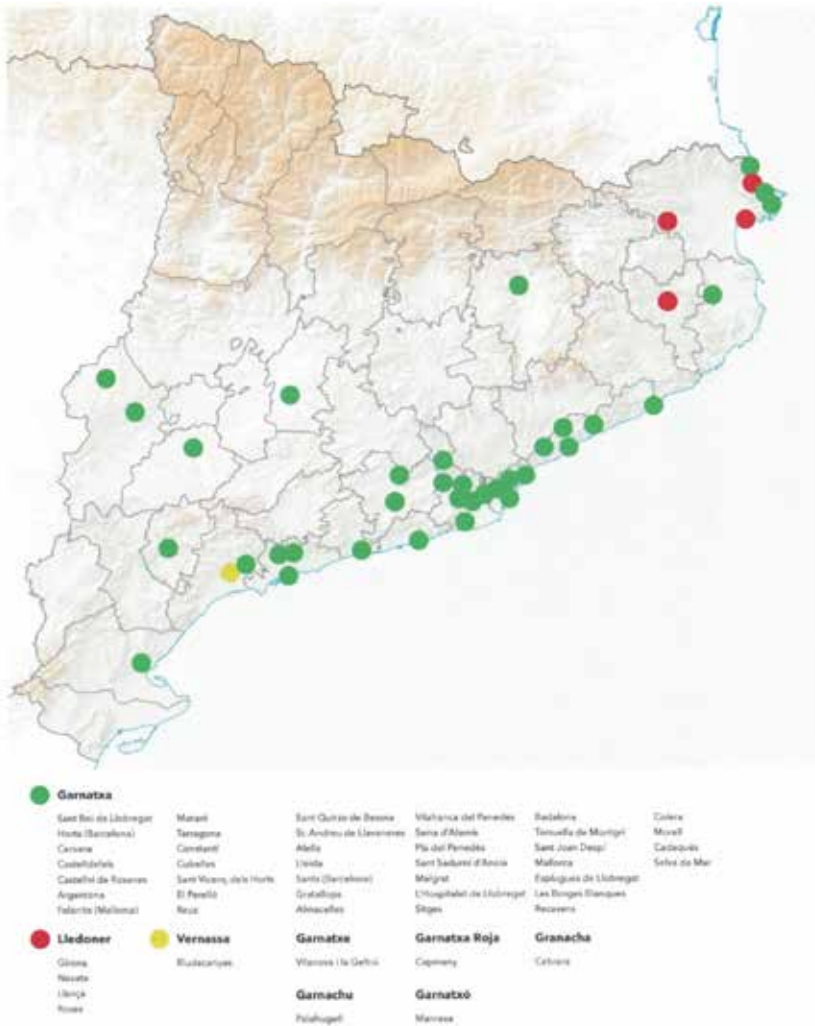
193 *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857*. 1859-1861: 977.

194 *Ibidem*, 1004.

195 CASTELLET, Bonaventura. 1869: 15.

196 MIR, Rafael. 1898a: 186.

197 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.



Localitats dels participants de l'exposició de raïms de 1871
que van presentar raïms de garnatxa (elaboració pròpia).

Igualment, de finals del segle XIX, la *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento* (GAMF) inclou una descripció de la garnatxa negra en què l'anomena «Alicantina-Vulgo Garnacha» i explica que la «garnacha» o »Alicante» no s'ha de confondre ni amb la tintilla de Rota ni amb el *mourvèdre*¹⁹⁸. En la mateixa publicació, segons l'enginyer agrònom Antonio Berbegal, a partir de la segona meitat del segle XIX, la garnatxa representa el 85% dels ceps de la població de Carinyena. Aquesta s'ha estès per «muchas partes del Centro por las Castillas, en la Rioja, Navarra, todo Aragón, gran

198 ABELA, Eduardo José. 1889: vol. XIX, 50-53.

parte de Cataluña y el Reino de Valencia», és a dir, a quasi tota l'Espanya vitícola. I una part molt important per reforçar les hipòtesis d'aquest treball és l'afirmació segons el mateix S. Valier en referir-se al «Tempranillo»: «el Sr.D. José Valier establece que el vidueño Tempranillo de Navarra se denomina Cencibera en Zaragoza, tinto Aragonés en Castilla y Corejon en Tarragona»¹⁹⁹. En relació amb el tinto Aragonés i Garnatxa, en la mateixa publicació GAMEF, però, en un número anterior, s'esmenta el següent: «En una visita que hicimos el año 1882 á la provincia de Valladolid [...], teniendo ademas 170.000 cepas de garnacha y 80.000 de tinto aragonés [...]»²⁰⁰. En aquest fragment, queda ben clar que els autors dels articles consideraven que tinto aragonés i garnatxa eren dues varietats diferents.

L'any 1878 Francisco Satorras, en una memòria sobre el cultiu de la vinya a Mallorca, fa una descripció sobre les varietats de ceps que es cultivaven a l'illa, i diu de la garnatxa: «[...] Garnacha, se cultiva en pequeña escala, procedente de Cataluña [...]»²⁰¹.

En la revista *L'Art del Pagès*, a finals del segle XIX, es mencionen els diferents tipus de garnatxes trobades fins ara. En les seves pàgines, es feia referència al Congrés Vitícola de Sant Sadurní, celebrat el mateix any, i que en la ponència *Nomenclatura y sinonímia de las variedades de Vinifera cultivadas y recomendables para la región*, sobre la garnatxa, explica el següent: «Granatxa, Lladoné en Catalunya, Alicante, Alicantina, Redondal, Tinto Aragonés, en altres provincies, Rivesaltes, Sans pareil, Bois Jaune en Fransa, Granaccia en Italia. Produeix bastant y dona vins superiors [...] Hi ha dugues més varietats: la blanca y la roja totes dues molt bones»²⁰². Aquí encara no menciona la garnatxa peluda.

Els diferents tipus de garnatxa són mencionats a partir de la segona meitat del segle XIX, moment en què ja tenen una presència comercial important. Durant el segle XIX, es pot comprovar que la garnatxa negra es va escampar per tot Catalunya, així com va guanyar importància l'Aragó. Roig i Armengol considera que la «Garanatxa no es exacta a la de Saragossa ni a la de Rota», i que també és diferent a la tintilla d'Aragó: «Se confon amb la granatxa», i alguns autors l'han considerat sinònim de tinto aragonés i de garnatxa²⁰³.

En aquell temps, és al Priorat on la garnatxa té un gran renom. Sorgeixen també les garnatxes dolces encapçalades, la de Banyuls i la de l'Empordà, així com es parla del vi ranci envellit, dels cupatges de garnatxa i carinyena i de la importància de la llicorella com a sòl per a la planta. D'una manera clara, apareixen les primeres referèn-

199 VALIER, José. 1882: 21.

200 ABELA, Eduardo José. 1889: vol. XVIII, 635.

201 SATORRAS, Francisco. 1878: 19.

202 MIR, Rafael. 1898a.

203 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 36.

cies que esmenten els altres tipus de garnatxa: la blanca, la roja (gris) i la peluda. A les terres de les comarques gironines i al Rosselló, es tracta el lledoner com a sinònim de garnatxa.

Finalment, Rodríguez-Navas, el 1905 fa una descripció molt precisa de diverses varietats i classifica la garnatxa dintre de «Cuarta Variedad. De uvas bermejas. Garnacha: Grano poco grueso y racimos pequeños, produce buen vino y tambien se utiliza para comer y colgar: se cultiva en Aragon y Navarra»; en canvi, defineix l'«aragonés» com una varietat de raïm negre: «Segunda Variedad. De uvas tintas [...] de granos gruesos y racimos grandes»²⁰⁴. Probablement és la descripció més correcta i separa molt bé les diferències entre garnatxa i aragonès, només que l'autor no havia estat mai, potser, a Catalunya, perquè s'oblida d'escriure que a terres catalanes era i és molt cultivada.

A l'altre cantó del Pirineu, a principis del segle xx, Pierre Viala descriu la garnatxa negra, tracta breument la «*grenache gris*» o «rose», la garnatxa roja de l'Empordà i menciona la «*grenache blanc*». Pel que fa als orígens de la garnatxa, menciona el comte d'Odart, el qual, influït per Rojas Clemente, els situa a l'Aragó, a la segona meitat del segle XVIII. Viala escriu: «En France, le *grenache* importé d'Aragon ou de Catalogne est entre d'abord dans les plantations des vignobles du Roussillon et de là s'est peu a peu répandu dans le languedoc [...]»²⁰⁵. L'autor comenta que Catalunya produeix els bons vins del Priorat i al Rosselló, els vins de Banyuls i de Cotlliure. També tracta dels rancis i de cupatges amb carinyena, dels qual dona una sèrie de detalls ampelogràfics molt interessants, però que s'escapen d'aquest treball.

Com ja s'ha comentat, la fil·loxera va comportar l'aparició de grans vivers amb col·leccions de les varietats fins aleshores cultivades. L'Estació Ampelogràfica Catalana de Terrassa va incloure en el seu catàleg les «garnatxes». També la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola tenia en la seva col·lecció els tipus de garnatxes següents: «garnaxa blanca, garnaxa Carinyena, garnaxa Carinyena de fulla peluda, garnaxa fina, garnaxa de fulla peluda, garnaxa gorda, garnaxa negra, garnaxa roja, garnaxa (Tinto aragonès) i garnaxa tintorera». En aquest cas, es troben tots els tipus avui cultivats i, segons la documentació estudiada en aquest llibre, és la primera vegada que apareix la garnatxa peluda.

Cal mencionar en aquest apartat les dades que publica el 1891 el delegat Antoni de Magriñá, encarregat de la «Granja Vitícola Práctica» de la ciutat de Tarragona, sobre les èpoques de floració de la «Garnacha roja, Garnacha blanca, Garnacha tintorera, Garnacha negra»²⁰⁶. Aquí només falta la garnatxa peluda.

204 RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel. 1905: 36-38.

205 VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VI, 285.

206 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891. Aquesta granja també s'havia anomenat Granja Vitícola de Cataluña.

També en el mateix període es van fer una infinitat de treballs sobre la compatibilitat entre les varietats de ceps fins aleshores existents i els nous peus americans. Cal destacar el treball *Replantación de los viñedos con cepas americanas*, en el qual es llegeix que les varietats negres de vinya que més s'adapten als peus americans són «el Sumoll, el Garnacha, y el Cua-Tendre»²⁰⁷. Això segur que també va facilitar la seva continuïtat.

A principis del segle xx, el Ministeri del Foment de l'època decideix la creació d'una sèrie d'estacions enològiques per ajudar a desenvolupar la vinya i el vi a l'Estat espanyol. Després de la fil·loxera, a Catalunya es van crear l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès i, posteriorment, la de Reus. A les dues estacions, es van fer programes de seguiment de les adaptacions de les diferents varietats als nous peus americans, ja fos en camps experimentals propis o fent un seguiment de parcel·les de pagesos. Això dona una nova informació sobre la distribució de les varietats pel territori, i en el cas de la garnatxa a les terres tarragonines permet ampliar el nombre de poblacions on la garnatxa torna a ser present l'any 1915: Prades, Cambrils, Coll de Jou, Montbrió, Montroig, Riudecols, Cabra del Camp, Montblanc; a la Sènia és mencionada «vernassa blanca», a la Galera «garnacha o vernasa» i a Paüls «vernacha negra»²⁰⁸. Tot plegat, complica una mica la qüestió filològica. Finalment també és present a tots els pobles del Priorat.

A Sardenya, la garnatxa negra s'anomena *cannonau*, tot i que últimament aquesta afirmació s'ha posat en dubte. Aquesta illa s'ha convertit en un altre lloc clau per buscar els orígens de la garnatxa negra. Possiblement no hagués estat així si el *cannonau* a Sardenya no s'hagués convertit en una varietat amb la qual s'obtenen els vins de més prestigi de l'illa. L'inici de la discussió començaria amb l'ocupació catalana de l'illa l'any 1355 pel rei Pere el Cerimoniós, un territori que després va passar a dependre de l'Imperi hispànic fins al 1714. Durant tot aquest període, els intercanvis amb Catalunya, primer, i amb la península Ibèrica, després, van ser molt amplis i diversos, començant per la llengua catalana, que encara avui és present a l'Alguer. Pel que fa a la vinya, són moltes les varietats de cep que s'ha escrit que van introduir els catalans a Sardenya, com el trobat-torbato, monica i *cannonau*, entre d'altres. Fins fa relativament pocs anys, sempre s'acceptava que el *cannonau* era un sinònim de garnatxa negra i que havia arribat a l'illa a través de Catalunya o des d'un altre punt de la península Ibèrica, com diu Pàstena: «Comunque, con i vitigni ritenuti locali o autoctoni, si annoveranno altri di antica introduzione della Spagna (*Carignano*, *Cannonau* o Grénache, Torbato)»²⁰⁹. Pierre Galet, ampeleògraf francès, escriu per una banda que la *grenache* té entre les sinonímies garnatxa i *cannonau*²¹⁰. En aquest cas, deixa clar que garnatxa i *cannonau*

207 «Replantación de los viñedos con cepas americanas». 1898: 158.

208 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915: 62-70.

209 PÀSTENA, Bruno. 1990: 934-935.

210 GALET, Pierre. 1990: 151.

són una mateixa varietat i, en relació amb els orígens, esmenta els autors antics francesos com Odard —del qual ja s'ha parlat—, que el situa a l'Aragó i en cap cas parla d'un origen sard. Un altre ampeleògraf italià, Domizio Cavazza, en la descripció que fa del *cannonau* també inclou «la *grenache*» com a sinònim, tot i que no parla dels orígens²¹¹. La cooperativa Antichi Poderi de Jerzu (província de Nuoro) oferia la descripció següent de la varietat: «Il *Cannonau* é il vitigno piu diffuso in Sardegna (circa il 28% della produzione viticola) e probabilmente proviene della penisola Iberica»²¹², afirmació que posteriorment canviaria.

En aquests moments, hi ha un corrent molt ampli que opina que el *cannonau* és originari de Sardenya i no de Catalunya o d'un altre punt de la península Ibèrica. La discussió es fixa en tres aspectes: un primer, que comprèn la documentació coneguda fins al segle xx; un segon, que inclou els treballs arqueològics duts a terme des de finals del segle xx, en els quals els arqueòlegs busquen l'origen de la vinya cultivada de Sardenya, i un tercer, en què els científics, mitjançant les noves tècniques de l'ADN, busquen trobar el parentiu entre la garnatxa-*cannonau*, de la qual es cultiven a Sardenya 7.690 ha, és a dir, pràcticament el 30% de la superfície de vinya de l'illa, i els vins elaborats amb aquesta varietat, que són dels més prestigiosos.

El primer document que menciona el *cannonau* data del 21 d'octubre de 1549, signat pel notari Bernardino Coni de Cagliari, i parla de «canonat»²¹³. Segons Gianni Lovicu, el *cannonau* és un terme sard de significat desconegut que no existeix ni en català ni en castellà i, en canvi, *grenache* i garnatxa deriven de l'antiga *vernaccia*²¹⁴. En un altre document, es pot llegir: «Hubas y vino muy bueno. Y agora se dan tanto a plantar viñas y coger tanto, que se saca de Reyno en grande abundancia [...]. Los vinos son tintos y blancos, y cañonates de color como rubí muy sano, y muy bueno; el blanco es de Moscatel, y Malvasia, y de otros muy Buenos»²¹⁵.

La cita rellevant següent correspon a la llista de ceps que Eduard Toda observa en el seu viatge a l'Alguer a finals del segle xix²¹⁶. Entre aquests esmenta «el Turbat» com a raïm blanc i «el Canyonall» com a raïm negre: aquest últim és el *cannonau*. D'altra banda, com s'ha esmentat abans, no es disposa de cap dada d'on ve etimològicament «*cannonau*» o «cañonates». Del segle xix, hi ha l'obra que es menciona *cannonau* del

211 CAVAZZA, Domizio. 1934: 164.

212 *Cannonau di Sardegna*. 1998.

213 CHERCHI PABA, Felice: vol. 3, 1-24.

214 LOVICU, Gianni. 2006.

215 PLAISANT, Maria Luisa. 1968-1970: vol. XXI: 247-248. El document està relacionat amb la visita del rei Felip II a l'illa.

216 TODA, Eduard. 1888: 17. Es creu que aquesta llista la va copiar d'un treball del canonge alguerès Antonio Michele Urgas del 1823.

1836 de Casalis, on s'escriu que «Simple wines include the Malvagia, the Vernaccia, the Nascolo, the Monica, the Nuraghus, the Cannonao, the Moscato, and the Girone...»²¹⁷.

La teoria que el *cannonau* hauria arribat a Sardenya des de Catalunya o des de la península Ibèrica canvia de manera radical a partir d'unes excavacions en les quals es troben llavors de raïm de 3.200 anys i es planteja, en primer terme, que la vinya de Sardenya és de les més antigues del Mediterrani occidental i que, possiblement, el *cannonau* té aquesta mateixa antiguitat. «Il *cannonau* é il vino piú anticho del Mediterraneo [...] L'anàlisi del DNA dovrà confermare l'origene dei vitigni il CANNONAU vitigno autoctono. Un'altra ricerca, collegata allà prima, ha stabilito che il *cannonau* sardo, che fino ad ora si pensava fosses tato importato della Spagna sul finire del Medio Evo, é d'una varietà diversa da quella iberica e quindi potrebbe essere nato in Sardegna»²¹⁸. El punt principal de les excavacions és Borore²¹⁹.

Aquestes afirmacions no deixen de ser notes periodístiques i mostren clarament la presència de la *vitis vinifera* a l'illa en aquest període. De tota manera, no és possible determinar de quina varietat o varietats de cep provenen.

Per completar tots els treballs que s'estan duent a terme sobre el *cannonau*, cal afegir-hi una sèrie d'investigacions que s'han efectuat per esbrinar si el *cannonau*, la garnatxa o la *grenache* són una mateixa varietat. Aquestes investigacions s'han emprès comparant l'ADN de mostres procedents de França, Itàlia i d'Espanya²²⁰. Es demostra que no hi ha cap origen genètic directe entre la garnatxa i el *cannonau* amb la *vernaccia*. Aquest punt és molt important, ja que confirma la hipòtesi que la *vernaccia* medieval i la garnatxa negra són varietats diferents. I que garnatxa negra i el *cannonau* són sinònims. El segon treball analitza i compara 53 mostres de diferents garnatxes d'Itàlia, França i Espanya. Aquestes mostres inclouen les variants de garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa peluda i garnatxa roja. Els resultats de les anàlisis confirmen que totes les 53 mostres de les diferents garnatxes provenen del mateix cultivar, i, un cop arribats en aquest punt, només cal definir-ne el lloc d'origen²²¹.

Amb tots aquests treballs que aporten noves teories, semblaria que l'origen de la garnatxa negra podria ser Sardenya, però això no queda tant clar, ja que, per una banda, quan es menciona la documentació existent, els autors sards no mencionen la documentació catalana dels segles XVI i XVII, i escriuen que la primera documentació que esmenta la garnatxa a la península Ibèrica és del 1734. Jancis Robinson desenvolupa l'argumentació següent:

217 CARBONI, Donatella; GINESU, Sergio. 2010.

218 MARCO, Gaspareti. 2004.

219 Borore és una localitat de la província d'Oristano, a Sardenya, on des de l'any 2002 s'han iniciat unes excavacions arqueològiques al jaciment Duos Nuraghes, en el qual s'han trobat un centenar de llavors de raïm.

220 MATTIA, F. de et alii. 2009.

221 MENEGUHETTI, Stefano et alii. 2011.

Based on historical data, it is therefore impossible to be categorical about the origin of Garnacha. However, from the genetic point of view, Spain appears to be the birthplace of Garnacha for two main reasons:

- All three colour variants (black, grey and white) as well as other morphological mutations (Garnacha peluda) have been observed in Spain but not in Sardegna.
- Recent morphological and genetic studies have provided evidence of significant clonal diversity among the Garnacha reference varieties in Spain but not among those of *Cannonau* on Sardegna (Cabezas *et alii*. 2003; de MATTIA 2009).

According to the Russian agronomist Vavilov (1926), the area of greatest diversity is usually the centre of origin of a crop, which is why on balance we consider Spain to be the homeland of Garnacha²²².

Caldria afegir-hi que la literatura més antiga existent sobre garnatxa a Espanya és la que s'ha originat a Catalunya i que també és aquí on es troben totes les varietats de garnatxa des del temps més antic. Es pot considerar, doncs, que hi ha una gran probabilitat que el lloc d'origen de les diferents formes de garnatxa sigui Catalunya i que són diferents a les de *vernaccia*.

El *tocai rosso* és una altra sinonímia de la garnatxa situada a la regió del Vèneto. Els treballs existents indiquen que va ser introduïda en aquella regió a partir de la meitat del segle XIX (1855). Calò i Costacurta, en els seus treballs, consideren que *cannonau*, *tocai rosso* i *grenache* pertanyen a la mateixa varietat que la garnatxa procedent d'Espanya²²³. Actualment és una varietat minoritària. Finalment, cal esmentar la varietat que es localitza a la localitat italiana de Serrapetrona, regió de la Marche, on existeixen unes 45 ha de la varietat *vernaccia nera* que pot ser pròxima al *cannonau* i al *tocai rosso*, si avui no es considera que sigui la mateixa varietat.

222 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VUILLAMOZ, José. 2012: 397.

223 CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo. 2004.

Garnatxa blanca

El primer document que es considera que fa referència a la garnatxa blanca és el text ja esmentat d'Onofre Català, rector de Gandesa, del 1647²²⁴. En aquest text, escriu que va prendre la decisió de plantar una finca de la rectoria de «ceps de vernatxa». El document, però, no especifica de quin tipus de vernatxa es tractava i no es pot assegurar que fos garnatxa blanca.



Garnatxa blanca (INCAVI / R. Ortiz).

L'Abé Marcé escriu: «Plusiers personnes dans la Province se figurent avoir de la Malvoisie donnent ce beau nom a un raisin qui n'est qu'une espece de *Grenache* blanc tres diferent du raisin dont [...]»²²⁵. En aquest cas, queda clar que menciona la garnatxa blanca.

Després d'aquests dos documents, els següents que s'han trobat ja són del segle XIX i molts són de la Catalunya Nord, com el de 1827: «Dans les Pyrénées-Orientales l'excellent vin de Rodes-en-Conflent est le produit de *Grenache* blanc»²²⁶. La cita següent és del 1837: «La *Grenache* blanc tres cultivé aux environs de Rhodés-en-Conflants»²²⁷. El 1857 es localitza la presència de raïms de garnatxa blanca a l'exposició general de «Productos de Agricultura» a Madrid²²⁸, i també el 1866: «*Grenache* blanc,

224 MANYÀ, Joan B. 1962: 306-307.

225 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 18.

226 CAVOLEAU, Jean Alexandre. 1827: 396.

227 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 33.

228 Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857. 1859-1861.

ce magnifique raisin, du plus bel aspect, n'aucun rapport avec le *Grenache noir*»²²⁹. El 1875 Ricardo Rubio esmenta aquesta varietat a la província de Tarragona: «las variedades blancas que se conocen en esta provincia son entre las que recuerdo haver visto las siguientes: Macabeo [...] Garnacha blanca [...]»²³⁰. El 1888 se l'esmenta un altre cop: «*Grenache noire*», «*Grenache gris*», «*Grenache blanc*»²³¹. En aquest cas, la cita és altra vegada de la Catalunya Nord i es pot observar que la garnatxa blanca es va entendre molt aviat per aquestes comarques, passant posteriorment a altres regions de l'Estat francès. Galet (1990) la considera una varietat important, especialment per al Rosselló²³².

De finals del segle XIX, i principis del segle XX, es troben diverses referències de Catalunya, com de Roig i Armengol (1890)²³³. També es troba present la garnatxa blanca en les col·leccions de varietats de l'Estació Ampelogràfica Catalana a Terrassa i, posteriorment, en la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola de la finca de Pere Grau. En aquests dos últims casos, es demostra que la varietat era ben considerada per ser recuperada després de la fil·loxera, i com ho demostra també que fos tractada en el Congrés de Sant Sadurní²³⁴. Ara bé, la presència de la varietat, d'una manera especial a les comarques tarragonines, és molt clara en la memòria d'Antoni de Magriñà i de Suñer²³⁵ sobre la «Granja Vitícola Práctica» gestionada per la Diputació de Tarragona. També és important el recull fet per Claudi Oliveras el 1911 que indica que es troba present en vins de Cambrils, Montbrió, Barabarà, Cabra, Vilavert, Blancafort, Gadesa i Vilarrodona²³⁶. El mateix Claudi Oliveras escriu que a la Sènia li diuen vernassa blanca, mostra de la persistència del nom medieval, tot i que ja considerem que són vins diferents. Però no únicament a les comarques tarragonines s'hi pot constatar la seva presència, sinó també en altres indrets, com al Sindicat d'Alella²³⁷ o al Vallès a finals del segle XIX²³⁸. Durant els segles XX i XXI, la varietat té una importància molt rellevant a la Terra Alta, denominació d'origen que cultiva el 75% de la superfície d'aquesta varietat a l'Estat espanyol, i representa un terç de la superfície mundial, i el 90% del que es cultivava a Catalunya. També es cultiva, tot i que en menor proporció, a la DO Empordà.

229 ROUFFIA, Côme. 1875: 140.

230 RUBIO, Ricardo. 1875: 51.

231 PULLIAT, Victor. 1888: 146-147.

232 GALET, Pierre. 1990: 151-155.

233 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890.

234 MIR, Rafael. 1898b.

235 MAGRIÑÀ, Antonio de. 1893.

236 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915: 62-70.

237 RAVENTÓS, Jaume. 1908.

238 GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi. 1998: 235.

Garnatxa roja

És una varietat minoritària autòctona catalana i la superfície més gran es troba a la Catalunya Nord, on és coneguda també com a garnatxa gris o lledoner gris. Al Principat, hi ha unes 61 ha²³⁹, la majoria concentrades en la DO Empordà.



Garnatxa roja (INCAVI / Ll. Giral).

Les primeres cites bibliogràfiques localitzades corresponen a la Catalunya Nord: Joigneaux²⁴⁰, que tracta de la *grenache rose* del Rosselló, i Rouffia²⁴¹, que esmenta la *grenache gris* de Salses. La primera notícia que s'ha localitzat del Principat correspon a una mostra de «lladoner vermell» procedent de Llançà presentada a l'Exposició de Raïms celebrada per l'IACSI el 1871²⁴². Pulliat fa una descripció de *grenache blanc*, *grenache gris* i *grenache noir*²⁴³. Com ja s'ha comentat anteriorment, la garnatxa roja figura també dins de les varietats de la «Granja Vitícola Práctica» de la Diputació de Tarragona²⁴⁴. Salvador Mata²⁴⁵ escriu també sobre la garnatxa roja. Aquesta també és present en la Memòria General del Congrés de Viticultura de Pamplona²⁴⁶. A princi-

239 GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme. 2015: 45.

240 JOIGNEAUX, Pierre; MOREAU, Claude. 1854: 179.

241 ROUFFIA, Côme. 1866.

242 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871: 312.

243 PULLIAT, Victor. 1888: 146-147.

244 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1893: 35-39.

245 MATA I PUIG, Salvador. 1907: 37.

246 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-527.

pis del segle xx, hi ha un altra cita del Rosselló en què Viala en fa una descripció com «*Grenache rose, Grenache gris ou, Grenache violet*»²⁴⁷.

Durant l'última part del segle xx, es continua situant a l'Empordà i al Rosselló, com es pot comprovar quan se l'anomena en *El viñedo espanyol*²⁴⁸, o dins de la descripció dels diferents tipus de garnatxa que fa Galet.

Garnatxa peluda

És la varietat més minoritària del grup de les garnatxes. Es tracta d'una mutació pilosa de la garnatxa negra, característica apreciable en el revers de la fulla. Catalunya es considera el seu lloc d'origen. També és coneguda com a lledoner pelut al Rosselló. Actualment es cultiva al Languedoc i es troba en les DOQ Priorat, DO Montsant i DO Terra Alta.



Garnatxa peluda (INCAVI).

La documentació fins ara trobada d'aquesta varietat és molt escassa. El primer cop que se l'esmenta és el 1911, dins del recull de varietats plantades en la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola²⁴⁹. També es localitza la garnatxa peluda en les dades recollides per Oliveras²⁵⁰, així com en el llibre *Cataluña Agrícola*, que menciona la varietat

²⁴⁷ VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. vi, 292.

²⁴⁸ CARNERO, Francisco. 1975.

²⁴⁹ GIRONA, Pere J. 1911: 28.

²⁵⁰ OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

a la població prioratina de Poboleda²⁵¹. La publicació següent on la garnatxa peluda és mencionada és en *El viñedo espanyol*, que la menciona com a *garnacha peluda* o lledoner gris²⁵². Aquesta última sinonímia pot provocar confusions, ja que el lledoner gris és, com ja s'ha explicat, com es coneix la garnatxa roja en molts llocs de Rosselló. Galet en fa un descripció molt breu, però aporta algunes sinonímies, com *grenache poilu*, *grenache velu* o lledoner pelut²⁵³.

251 MIR, Raul M. 1943: 243.

252 CARNERO, Francisco. 1975.

253 GALET, Pierre. 1990: 152.

2. EL MOSCATELL

El moscatell és la més antiga de les varietats de ceps cultivades als Països Catalans. Per arribar a aquesta afirmació, cal anar a cercar els primers documents sobre la vinya i el vi d'època romana. Autors com Columel·la i Plini el Vell fan les primeres descripcions de varietats de ceps. Posteriorment, altres autors han opinat que el moscatell o els moscatells corresponen al grup de les varietats *apianae* i *aminea* mencionades per Plini el Vell i Columel·la²⁵⁴. Es considera que les vinyes *apianae* són les vinyes de moscatell que deuen el seu nom a les abelles, *apis* en llatí, ja que la dolçor d'aquests tipus de raïm les atrau de manera especial. Aquestes varietats ja eren conegudes a Grècia i probablement de Grècia van passar a Roma, des d'on es va estendre per tot el Mediterrani occidental: Gàl·lia, península Ibèrica i nord d'Àfrica. Altres autors situen el seu origen a l'antiga Pèrsia, o fins i tot a l'antic Egipte, estenent-se tot seguit pel Mediterrani mitjançant els fenicis, els grecs i els romans²⁵⁵. Encara hi hauria una tercera via, que seria la de la reintroducció d'aquestes varietats, especialment a la península Ibèrica, a través dels àrabs durant la seva expansió medieval a conseqüència del daltabaix que es va produir amb la caiguda de l'Imperi romà i les invasions germàniques²⁵⁶.

Del que s'anomena avui varietat moscatell, els ampelògrafs sostenen que hi ha més de dues-centes varietats repartides arreu del món. Aquest gran nombre fa que es localitzin moscatells que tenen els raïms blancs —la majoria— o negres; alguns són adequats per elaborar vi tranquil o vi escumós, o per fer misteles, i d'altres també per a raïm de taula o per obtenir-ne panses.

Sobre l'origen del nom, hi ha una teoria molt estesa que sosté que *moscat* ve de *musky* i que es refereix a una olor que desprèn el cérvol *musk deer* (*Moschus* spp.) o cérvol mesquer. Aquesta olor recorda la del raïm moscatell i la produeix l'exsudació d'una

254 Cita de Columel·la a OCETE RUBIO, R. 2007: 143.

255 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 682.

256 JIMÉNEZ CANTIZANO, A. et alii. 2012. LAGARDÈRE, Vincent. 1997.



Moscatell, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1870. (VINSEUM, MV-4917).

glàndula situada a prop de l'anús de l'animal²⁵⁷. Del producte d'aquesta exsudació, des del segle v aC, se'n fan perfums, i també s'ha utilitzat en medicina. Amb la possibilitat que el musky arribés d'Orient a la península Ibèrica amb els àrabs, el mot va evolucionar a *misk* en àrab clàssic i *almisk* en àrab hispànic, i finalment a *almizcle* en castellà i *mesc* en català. Avui aquest mesc s'obté artificialment i no és necessari sacrificar més animals. El nom del raïm va evolucionar a *muscat* en francès i en català antic (avui encara s'utilitza en alguns indrets, com la Catalunya Nord), *moscato* en italià, *moscatel* en castellà o *moscatell* en català, com a formes principals. S'han arribat a recollir fins a 4.400 noms diferents²⁵⁸.

Els primers documents en els quals apareix el moscatell d'una zona geogràfica concreta corresponen a l'edat mitjana. Els autors romans Columel·la i Plini el Vell en van fer les primeres descripcions, però situaven les vinyes *Apianae* d'una manera molt genèrica. Tal com s'ha esmentat anteriorment, a l'època musulmana el cultiu de la vinya i la producció de vi no van desaparèixer. Testimoni d'aquest fet són els treballs d'agrònoms d'al-Àndalus com el sevillà Abu-I-Hayr i el granadí al-Tignari, que van distingir entre els ceps d'origen romà-visigòtic i els que van venir d'Orient Mitjà durant el període musulmà i que es van aclimatar a al-Àndalus. Entre aquests ceps, hi hauria *al-muski*, que correspon al moscatell i que, sigui de procedència romana o de procedència musulmana, va ser en aquest període un tipus de raïm molt apreciat, tant de taula com per obtenir-ne vi. En la descripció de la varietat que fa Vincent Lagardère, diu que el moscatell és un cep enfiladís, tant als arbres com si es condueix en forma de parra²⁵⁹. El moscatell d'al-Àndalus es va exportar a gran part del Mediterrani.

Els segles x i xi es corresponen amb l'època de la recuperació de la vinya als territoris cristians. A partir del segle XIII, el moscatell formarà part dels diferents tipus de vi que arriben d'Orient, com la *vernaccia*, la malvasia i el vi grec, com a resultat del comerç que s'origina en aquest període entre les repúbliques de Venècia i Gènova, i Orient; a la vegada, aquestes repúbliques exporten aquests tipus de vi a Occident. Jean Verdon, en el seu estudi del comerç del vi a l'edat mitjana, indica que des del 1204 Venècia importa de Creta els vins de malvasia i també de moscatell²⁶⁰. De forma semblant, Gilbert Garrier assenyala que l'honor més elevat consistia a servir vins blancs dolços, dels quals hi havia petites quantitats, ja que procedien del Mediterrani oriental i es pagaven a preus molt elevats, com era el cas del moscatell²⁶¹. Hi haurà, paral·lelament, plantacions de moscatell al Mediterrani occidental, com el *muscat* de Taggia, a la Ligúria, i el de Clairà, a la Catalunya Nord. Aquest últim serà l'inici de l'actual *muscat* de Ribesaltes.

257 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 679.

258 BRONNER, André. 2003.

259 LAGARDÈRE, Vincent. 1997: 81-84.

260 VERDON, Jean. 2002: 132.

261 GARRIER, Gilbert. 2008: 132.

La primera menció d'època medieval que s'accepta dintre del món occidental prové d'Anglaterra, del llibre *Liber de proprietatibus rerum*, escrit per Bartholomaeus Anglicus entre el 1230 i el 1240²⁶², i que va ser traduït al francès per Jean Corbichon el 1372 com a *Le livre des propriétés des choses*, on es descriu el moscatell com a «vin estrait de raisins Muscats».

A Itàlia, a principis del segle XIV, Pietro de Crescenzi esmenta el cep «*Muscate-llus*» en el seu llibre *Ruralium Commodorum*²⁶³. El *moscato di Taggia* porta el nom d'una petita població de la Ligúria estretament lligada a Gènova, que a l'edat mitjana es va fer famosa per la producció i el comerç de moscatell. Diferents estudiosos italians han documentat el moscatell²⁶⁴ amb estudis d'aquest vi remontant-se als segles XIII i XIV²⁶⁵.

Un altre autor que ha tractat el comerç del vi del segle XIV és Federigo Melis, que afirma el següent:

Seguirò il senso orario i, cominciando dalla Liguria, che aveva ovviamente in Genova un mercato molto espressivo e che sulla metà del Quattrocento accentrava un bon numero di vini delle due Riviere, che vi pervenivano dagli estremi occidentali, da Ventimiglia (evidentemente si tratta dei vini di Doceacqua) e orientali, da Leric e Portovenere (le vernacciole e i bianchi secchi); sempre più avvicinandoci, dall'una e dall'altra parte, troviamo i moscatelli ed i sechi di Taggia²⁶⁶

El comerç d'aquest moscatell va durar fins a finals del segle XVIII i va arribar fins a Londres, Flandes o Roma. Actualment, a la regió de la Ligúria no es produeix cap moscatell.

El *muscat* o *muscatell* de Clairà pot ser considerat el més antic entre els documentats dins de l'àrea catalana. Clairà avui es troba dintre del municipi de Ribesaltes i el seu *muscat* continua sent molt important per a la Catalunya Nord. La primera notícia d'aquest *muscat* correspon a una comanda del 1372 del rei Pere III, en què ordena al seu procurador del Rosselló que li envii «4 cargas de vin Muscat de Clayrà»²⁶⁷. És la primera menció explícita sobre l'existència de *muscat* de Clairà i és anterior a una menció documental del 1394, que la majoria d'estudis esmenten com la primera. Aquesta es correspon a una carta que el papa Benet XIII dirigeix a la diòcesi d'Elna perquè li

262 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 679.

263 CRESCENZI, Pietro de. 2010.

264 CORTONESI, Alfio; LANCONELLI, Angela. 2002: 287. ARCHETTI, Gabriele. 1998: 109.

265 BASSO, Enrico; SIMBULA, Pinuccia F. «La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana», en les actes del III Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino, Funchal, 5-8 d'octubre de 2003, p. 7. «Delle due Riviere (es refereix a les costes que surten de Genova) quella di Ponente, pure apprezzata per la qualità di alcune produzioni, come il moscatelli di Taggia [...]».

266 MELIS, Federigo. 1984: 18.

267 RIERA MELIS, Antoni. 1996c: 189.

comprin *muscat* de Clairà, del qual era un gran defensor: «The earliest commentary evidence comes from 1394 when, as the Vatican archives record, Benedict XIII, the last of the Avignon popes, purchased through his collecteur in the diocese of Elna in Roussillon six charges of vin *Muscat* the Clairà»²⁶⁸. Federigo Melis menciona, referint-se a aquesta mateixa cita, el següent: «Mais surtout apparait a Clairà en Roussillon, en 1394, la premiere mention de *Muscat* dans cette zone méditerranéenne».²⁶⁹ Finalment, Marcel Lachiver assenyala: «Quan au *Muscat*, il vient de la Méditerranée orientale ou il est connu depuis l'antiquité, comme producteur des vins liquoreux, le cepage apparait dans les comptes de l'évêché d'Avignon, en fait acheter en Roussillon, a Clairà»²⁷⁰.

En l'àmbit català, es disposa de dos altres documents de la segona meitat del segle XIV que podrien parlar del *muscat* de Clairà, tot i que no l'esmenten explícitament²⁷¹. El primer document porta la data del 10 de desembre del 1361. Pere III, rei de la Corona catalanoaragonesa, mana comprar moscat a Perpinyà, que suposem que serà de Clairà per la seva proximitat geogràfica. El text del document diu: «Lo rei. Deim, Vos e manam que en continent comprets o façats comprar del millor moscat que sia en Pepinyà». El segon correspon a l'any 1382 i, novament, està relacionat amb el rei Pere III, que encarrega comprar a Perpinyà «VIII carregues de vi *Muscat* en XVI barrals». El volia per a les festes de Nadal.

A part de les comandes reials, que demostrin una producció del moscatell en el mateix territori, hi ha els escrits literaris que demostrin el consum d'aquest vi, al marge de la seva procedència. Per exemple, Francesc Eiximenis, en fragments del seu llibre *Lo Crestià*, menciona diferents vins, entre els quals el moscatell²⁷².

Per acabar el període medieval, presentem algunes referències al moscatell de forma genèrica, corresponents a la primera part del segle XV. La primera és de l'any 1405, durant el regnat de Martí I l'Humà: els consellers de la ciutat de Barcelona van fer un convit per celebrar la tornada de Martí el Jove, i entre els vins que posaren, hi havia el moscatell²⁷³. El document següent és d'una venda de l'any 1438 a Anglaterra, on es descriu l'enviament per via marítima de quatre bótes de vi *muscat*²⁷⁴. A final del segle XV, en l'obra de Lluís Alcanyís sobre la pesta, aquest autor recomana que no es begui cap vi dolç, entre ells el moscat²⁷⁵.

268 GEORGE, Rosemary. 2003: 97.

269 MELIS, Federigo. 1984: XII.

270 LACHIVER, Marcel. 1988: 65, 68 i 475.

271 TRENCHS, Josep. 1993.

272 EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

273 ADROER, Anna M. 1995: 633.

274 Arxiu de la Corona d'Aragó. Cancelleria. Reg. 2988, foli 189. 19.1.1438.

275 GUNZENBERG MOLL, Jordi. 1995: 865.

El moscatell també va ser present en altres territoris de la cultura catalana. Per exemple, en el *Libre del Mostassaf de Mallorca* del 1386, es discuteix sobre el delme que convé donar per la verema al rei i el moscatell hi surt mencionat. Això confirma que en aquella data ja es cultivava moscatell a Mallorca²⁷⁶. En un altre document, del 1414 i originat a València, el batlle general del regne de València comunica per carta a Ferran I que rebrà «uns pots de Moscatells».²⁷⁷

Durant l'edat mitjana, és un fet que a la Corona catalanoaragonesa les classes altes, i de manera especial els monarques, consumien moscat de producció pròpia, com el *muscat* de Clairà, el més famós de producció local, o també vingut de fora, principalment d'Itàlia. El moscat català competia econòmicament amb la malvasia o la *vernaccia* procedents de l'exterior del regne, que eren vins més cars. Tot això canviarà en gran mesura a partir de l'edat moderna, en què la producció local serà la base principal de la procedència d'aquests vins.

Precisament en l'edat moderna, Joan Rafael Moix també esmenta el moscat en èpoques de pesta, però, al contrari que Lluís Alcanyís, aquest aconsella beure'n²⁷⁸. Miquel Agustí²⁷⁹ encara anomena el moscatell *muscat* i, en canvi, Anselm Turmeda²⁸⁰ fa servir el terme *moscatell* en la seva obra, que és molt anterior. A l'Anoia, s'han trobat dues referències del 1648 sobre moscatell menut, que semblaria que és el que ara s'anomena *muscat* blanc, i moscatell romà o d'Alexandria²⁸¹. Durant el segle XVII, Esteve de Corbera menciona el cultiu de moscatell al Rosselló, encara com a territori català²⁸². Després de la pèrdua de la Catalunya Nord, a partir del 1659, tots els documents de què es disposa d'aquestes terres són en francès i fan referència especialment al *muscat* de Ribesaltes, que es correspon al de Clairà d'època medieval. Un dels primers autors és l'abat Marcé²⁸³. A finals del segle XVIII, els acadèmics Josep Navarro-Mas i Manuel Barba i Roca situen el moscatell tant al Penedès com a la resta de Catalunya²⁸⁴.

Durant el segle XIX, es produeix un cert augment de la superfície cultivada del moscatell, a causa principalment de l'aparició, a partir del 1851, de la malaltia anomenada malura vella, cendrosa o oïdi, provocada pel fong *Uncinula necator*, procedent d'Amèrica, al qual la malvasia va ser molt sensible, fet que li va provocar grans danys. Es va pensar en el moscatell com a alternativa, ja que era més resistent a aquesta malura.

276 PONS PASTOR, Antoni. 1949.

277 TINTÓ SALA, Margarita. 1979. El document és del 20 de juliol del 1414.

278 MOIX, Rafael. 1587: 67.

279 AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94.

280 TURMEDA, Anselm. 1928: 59.

281 JORBA, Xavier. 2006: 184.

282 CORBERA, Esteve de. 1678.

283 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 18.

284 BARBA I ROCA, Manuel. 1964. NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 4 i 5.

Això es pot saber analitzant els productes presentats pels participants a l'exposició «la Exposición General», de 1857. Hi van participar amb vi moscatell productors de Valls i Cadaqués, que van obtenir premis importants²⁸⁵. Josep Soler, referint-se al període de finals del segle XIX, i recordant el descens de vendes de malvasia, escriu: «Avui està de moda lo moscatell per son pastós i fi paladar, qual principal consum ne són les Amèriques [...]»²⁸⁶. Aquest text posa de manifest que, en el comerç, el moscatell va ocupar el lloc que abans ocupava la malvasia.

El 1872 l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre organitza una exposició de raïms, i en aquest cas obtenen premis vint-i-cinc productors de moscatell i divuit de malvasia. Els de moscatell procedien de Sitges (4), Lleida (4), Escaladei (3), Constan-
tí (2), Reus (2), Altafulla, Badalona, Cabanes, Cervera, Esparreguera, Ivars d'Urgell, Mataró, el Pla del Penedès, Sant Quirze de Besora i Vilanova i la Geltrú (1 cadascuna). Com es pot constatar, la majoria de productors premiats es concentren a les comarques barcelonines i a les de Tarragona, coincidint amb els territoris on encara avui es desenvolupa la producció de moscatell a Catalunya²⁸⁷.

L'expansió que el moscatell va tenir a Catalunya a partir de mitjan segle XIX es pot comprovar en el text següent de Bonaventura Aragó: «En Cataluña que comunemente dominan en los viñedos que producen caldos de primera calidad, son: Macabeo, Moscatel, Cartuixà, etc»²⁸⁸. És a dir, el moscatell és considerat una varietat que dona bons vins. Uns quants anys més tard, el 1890, Ramon Roig i Armengol indica que a la província de Barcelona hi havia vinyes amb ceps de moscatell romà, de gra gros comú i de gra xic, i a Sitges, a més a més, moscatell negre, i situa el moscatell en llocs tan diferents com el Maresme, el Vallès, Vic o el municipi de Barcelona; considera que aquesta varietat és resistent a la calor i a la sequera.²⁸⁹

L'any 1890, Guillermo J. de Guillén-García escrivia: «En la actualidad el vino moscatel que goza de gran fama en España es el que procede de Málaga, Jerez, Sitjas y Alcobendas»²⁹⁰. Una vegada més, es menciona Sitges com a lloc de producció d'un moscatell de gran qualitat, però a conseqüència de quasi fer desaparèixer la malvasia. Aquest aspecte queda encara més definit en el llibre sobre història de Sitges de Joan Llopis, que, quan tracta del cultiu de la vinya, diu: «Lo Moscatell esta completamente de moda; així

285 *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857*. 1859-1861: 987 i 1004.

286 SOLER I CARTRÓ, Josep. 1980: 22.

287 «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro». 1872: 36.

288 ARAGÓ, Bonaventura. 1871: 37.

289 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 38, 48, 57, 62 i 67.

290 GUILLÉN-GARCÍA, G. J. de. 1890: 172.

es que se n'han plantat molts jornals, en atenció als bons resultats que ha produït sa exportació a Cuba y a Puerto Rico [...]. La malvasia està al present en decadència [...]»²⁹¹.

Quan arriba la fil·loxera, com ja s'ha comentat en altres ocasions, es preserven les varietats de ceps que es consideren interessants, a partir de fer-ne col·leccions. Tant l'Estació Ampelogràfica Catalana com l'Estació Ampelogràfica Espanyola al Masnou tenien el moscatell en les seves col·leccions. En plena expansió de la fil·loxera, el 1898 es va celebrar un Congrés Vitícola a Sant Sadurní d'Anoia. Del moscatell cultivat a Catalunya, se'n van mencionar les varietats següents: «Moscatell blanc, Moscatell romà, Moscatell comú, Moscatell de grà petit i Moscatell morat, Moscatell roig, Moscatell vermell»²⁹². Aquests tipus de moscatell són pràcticament els que es cultiven avui.

L'any 1901, en un treball sobre les varietats de ceps que es cultivaven a l'àrea de Manresa, es fa referència, dintre de les varietats de raïm blanc, al moscatell de gra rodó. Es descriu com un «exquisit plat de postres», però que té el problema de la pèrdua dels grans fins que no queda res a la planta²⁹³. Ja en ple segle xx, Ros i Güell fa una descripció de les varietats de ceps que es cultiven al gran Penedès, i de Sitges esmenta els famosos vins de moscatell i malvasia, en què coincideixen molts autors²⁹⁴. Després de la Guerra Civil, un dels primers textos que mencionen el moscatell a Catalunya és el llibre *Cataluña agrícola*, de Raül Mir, que pràcticament sosté el mateix que els textos anteriors: «La malvasia y moscatel de Sitjes [...] vinos licorosos y dulces [...] que se expenden embotellados en Cuba, donde son tan justamente apreciados como néctares exquisitos». També es troben les mateixes varietats mencionades en el Congrés de Sant Sadurní, és a dir, el moscatell romà, el moscatell vermell i el moscatell de gra petit²⁹⁵.

Al País Valencià, el moscatell va arribar a tenir fins a 50.000 ha de cultiu a finals del segle XIX, i l'any 1985 s'havia reduït fins a 7.000 ha. Antigament, el producte principal eren les panses i avui és el vi de moscatell²⁹⁶. Les condicions òptimes per al seu cultiu es troben a les comarques del litoral; actualment, el litoral encara és l'àrea més important del cultiu del moscatell, i de manera especial el País Valencià; al Principat en queda una petita superfície, principalment entre Vilanova i Sitges, però la gran producció de fama mundial ara se situa al Rosselló, especialment a Ribesaltes, com en l'època medieval, que competeix amb els *muscats* occitans, especialment el de Frontignan.

El moscatell, com a cep tan antic, al llarg del temps ha donat moltes varietats i ha originat molts treballs ampelogràfics. El que en aquesta recerca interessa trobar és

291 LLOPIS I BOFILL, Joan. 1891: 128.

292 MIR, Rafael. 1898b: 38.

293 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 8.

294 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

295 MIR, Raul M. 1943: 286.

296 PIQUERAS, Juan. 1986: 119; PIQUERAS, Juan. 2001.

quines són les varietats originàries, i a partir d'aquestes, quines són les que amb el pas del temps s'han desenvolupat a Catalunya. També tindrem presents alguns treballs actuals amb tècniques d'ADN que ajuden molt a confirmar algunes hipòtesis que fins ara podien quedar com a dubtoses. Ja s'han mencionat els autors clàssics, com Columel·la i Plini el Vell, que descriuen les famílies *Apianae* i *Aminea* com a possible origen del moscatell o moscat. També Pal·ladi, en els segles IV i V, fa la mateixa afirmació. Posteriorment, esmenta aquest grup de ceps Isidor de Sevilla. Anteriorment hem analitzat la documentació històrica del *muscat* o moscatell des de l'edat mitjana fins avui. I encara que l'ampelografia com a ciència no comença fins a mitjan segle XIX, hi ha molts documents anteriors a aquest període que tracten del moscat o moscatell des d'un vessant més propi de les ciències naturals, i des de molt aviat autors diferents coincideixen a mostrar que hi ha dos tipus principals de moscatells: el blanc de grans petits i el d'Alexandria. A partir d'aquests dos tipus, es formen mutacions i hibridacions locals que han donat la diversitat existent²⁹⁷.

Moscat blanc de grans petits

Es considera que és el més antic i el que més s'ha escampat arreu del món. Segons Galet, correspon al tipus grec *Anathelicon muscathon*, l'*Uva apiana* dels romans o el *moscatel menudo* de Rojas Clemente²⁹⁸. Avui és la varietat principal al Rosselló i forma part del cupatge del *muscat* de Ribesaltes i d'altres de famosos com el d'Asti o el de Navarra. A Catalunya, actualment es cultiven 218 ha d'aquesta varietat. Cal destacar la producció de moscatell de la Cooperativa de l'Arboç i la mistela de Montbrió; aquest moscatell només es pot utilitzar per fer vi o cava i està autoritzat a la majoria de les denominacions d'origen catalanes, al País Valencià i a Ribesaltes. Arreu del món es considera que n'hi ha unes 50.000 ha i els principals països productors són França, Itàlia i Espanya²⁹⁹.

Moscat d'Alexandria o de gra gros

Es considera una hibridació del moscatell blanc de gra petit amb el raïm *axina de tres bias*³⁰⁰. No es coneix en quin moment es va produir aquesta hibridació. Robinson el considera de qualitat inferior al *muscat* blanc, però és més versàtil: es pot utilitzar per

297 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 679.

298 GALET, Pierre. 1990: 220.

299 GALET, Pierre. 2015: 746-748.

300 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 690.

fer vi dolç, misteles, panses i vi escumós, i també com a raïm de taula. A Catalunya, se'n cultiven al voltant de 800 ha, de manera especial al Penedès.

És una varietat també cultivada al Mediterrani des de fa segles i se li suposa l'origen a Alexandria (Egipte). D'allí probablement va anar a Grècia, al sud d'Itàlia, Sicília i Sardenya. Una de les zones on el *muscat* d'Alexandria es documenta més antigament és a Sicília (des del segle XVI), on se'l coneix amb el nom de *zibibo* o *zibibbo*, que potser deriva de l'àrab *zabib* o 'raïm tipus pansa'³⁰¹. A Grècia, actualment és conegut com a *moschato Alexandrias* i es cultiva a les illes situades al nord de l'Egeu, especialment a l'illa de Limnos, i rep el nom de *moschato de Limnos*, que seria un clon del *muscat* d'Alexandria³⁰².

El moscatell d'Alexandria també és conegut com a moscatell romà. A França, avui és menys important que el moscatell de gra petit i entra en la composició del *muscat* de Ribesaltes. A Itàlia, és molt important en la forma habitual de raïm de taula: es cultiva principalment a les illes, i de manera especial a Pantelleria, on rep el nom de *zibibbo* (com s'ha assenyalat abans); en aquesta zona forma part del cupatge d'alguns vins de Donnafugata. A Espanya, és una varietat molt cultivada, amb unes 10.000 ha, la meitat al País Valencià, i s'hi troba el famós moscatell de Màlaga. Arreu del món, la superfície de cultiu del moscatell d'Alexandria ha baixat: es pot comptar amb una estimació de 25.000 ha de superfície total³⁰³.

Abans d'entrar en les característiques de l'ampelografia, recordem, pel seu interès històric, alguns treballs que no es poden posar dintre de l'ampelografia actual, com el d'Alonso de Herrera, que fa la descripció següent del moscatell: «Moscatel es un linaje de uvas asi dicho porque tiene un sabor é olor como almizcle [...]»³⁰⁴; sosté també que la planta vegeta millor en llocs no gaire alts i considera que el raïm és molt bo, però que, en canvi, el vi no ho és tant. Aquesta definició no coincideix amb les altres, que sempre han considerat que el vi de moscatell era molt bo.

A principis del segle XIX, es disposa del tractat de Simón de Rojas Clemente, que es considera el primer ampelògraf ibèric. Tanmateix, únicament tracta dels ceps d'Andalusia. Situa els moscatells dintre de la tribu XV i fa la descripció dels moscatells següents: «Moscatel menudo blanco, menudo morado uvas rojas, Moscatel gordo y Morado uvas algo doradas»³⁰⁵. Aquest autor és un dels pocs que no està d'acord amb què els moscatells de la seva època tinguessin el seu origen en l'època romana (segons indica Rafael Ocete³⁰⁶).

301 MARZOTTO, Norberto. 1935: 212; ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 691.

302 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 692.

303 GALET, Pierre. 2015: 749.

304 HERRERA, Alonso de. 1818: 320-322.

305 CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 1807.

306 OCETE RUBIO, R. 2007.



Muscat de Alexandria³⁰⁷(Centre de Documentació VINSEUM).

³⁰⁷ VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. III, 104.

Posteriorment, Alexandre-Pierre Odart fa un repàs de la història del moscatell des dels romans i, textualment, fent referència a Rojas Clemente, escriu: «Il demande s'il n'est pas evident que les Apianae de Romains, que nous appelons *Muscats*, ce sont conserves identiques partout où on les a cultivés; si l'espèce la plus peut-être a reconnaître»; en aquest cas, encara que s'accepta l'origen del moscatell en l'època romana, queda un petit dubte de si s'ha conservat idènticament a tot arreu de manera que es pugui reconèixer com el mateix tipus³⁰⁸.

Martorell i Peña és el primer autor català que fa una classificació i descripció de les varietats de moscatell que es cultiven a la província de Barcelona. Segons ell, aquestes són: «Moscatell de Gra gros o romà, Gra gros comú, i Moscatell gra xich», que pràcticament són les varietats que es cultiven actualment³⁰⁹.

Antonio de Magriñá presenta uns estudis de brotada i floració de diferents varietats de ceps a la «Granja Vitícola Práctica» (Tarragona) a finals del segle XIX. Entre les varietats estudiades, hi ha «Moscatel pequeño, Moscatel de Parra, Moscatel Dorado y Moscatel pasa»³¹⁰.

Ja al segle XX, ampelògrafs italians com Marzotto i Cavazza continuen treballant amb la teoria de situar l'origen dels moscatells actuals en l'època romana. Un dels ampelògrafs contemporanis més importants, Pierre Galet, en els seus treballs del 1990 i en el més recent del 2015, fa una completa descripció del «*Muscat blanc a petits grains*», del qual inclou un resum històric que comença, com la majoria dels autors, en l'època grecoromana, i ja dona la dada que el *muscat* de Ribesaltes actualment es fa amb el cupatge de *muscat* blanc de gra petit i *muscat* d'Alexandria. En l'últim treball aporta les superfícies de cultiu actualitzades dels diferents tipus de moscatell: queda de manifest la gran importància que té el *muscat* blanc al Rosselló, especialment el de Ribesaltes, i també al País Valencià, a les comarques de la Marina, a Alacant, i a la DO València. També dona molta importància al *muscat* d'Alexandria o de gra gros o romà.

De la mateixa manera, es troba una descripció del *muscat* a *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, que comprèn el *Muscat à petits grains* (blanc) i el *Muscat à gros grains ou Muscat d'Alexandrie* (o al Rosselló, *Muscat romain*), que coincideixen amb les varietats majoritàries que existeixen al Principat³¹¹. André Bronner ha fet la llista més completa de noms del moscatell, a la vegada que fa una recerca històrica de la varietat i també la descripció enològica dels diferents tipus de vins que s'obtenen a partir del moscatell. Bronner recull 4.400 noms que provenen de les dues-centes varietats d'arreu del món³¹².

308 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 20.

309 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

310 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

311 Rézeau, Pierre. 1998: 250-256.

312 BRONNER, André. 2003.

Encara dintre del grup de treballs historicoampel·logràfics, hi ha un treball actual del Vèneto que fa un resum històric molt complet del moscatell, i de manera especial del moscatell blanc, que és considerat el més antic, com ho demostren treballs fitogenètics recents³¹³.

El creuament de fonts d'informació, documental, de sinònimes i ADN ha permès treballs de gran abast com els de Manna Crespan i Nicoletta Milani, que analitzen seixanta-quatre tipus de moscatell a partir de material vegetal procedent de sinònimes i homonímies, i arriben a la conclusió que tots els mutants analitzats provenen de dos progenitors principals: el moscatell blanc i el moscatell d'Alexandria. Totes les mostres procedien de diferents llocs d'Itàlia³¹⁴. En aquest cas, es confirma el que els ampelògrafs anteriors ja havien indicat. Un altre estudi analitza 1.005 mostres de raïms (que comprenen diverses sinònimes) de diferents punts d'Itàlia. El primer resultat al qual els seus autors van arribar és que dels 1.005 tipus de raïm, 745 realment eren diferents. Van trobar, a la vegada, els diferents encreuaments genètics que han originat els diferents moscatells cultivats a Itàlia, com és el cas del moscatell d'Alexandria, que va sorgir de l'encreuament del moscatell blanc amb la varietat *axina de tres bias*, com s'ha comentat anteriorment³¹⁵. En la mateixa línia de recerca, es troba el treball de Manna Crespan, que fa tot l'arbre de la família del moscatell³¹⁶. Com diu l'autora, aquests treballs de recerca permeten avui descobrir el parentiu de les varietats de raïm, però no els orígens; ara bé, és un gran pas poder tenir ben determinades les sinònimes i les homonímies que s'han originat a través dels segles i que poden crear confusió.

Jancis Robinson resumeix alguns treballs de classificació del moscatell a partir de l'ADN i presenta una classificació que té com a origen el moscatell blanc de gra petit i el moscatell d'Alexandria, i considera el moscatell blanc com l'originari de tots els tipus de moscatell, com ja s'ha assenyalat. Pel que fa al resum històric sobre els orígens, manté com a hipòtesi principal la que ja s'ha aportat de diferents autors i introdueix, fent referència a Bronner, una hipòtesi secundària segons la qual l'origen del moscatell vindria de l'antiga Pèrsia i d'Egipte, entre el 3000 i el 1000 aC³¹⁷. Un últim treball que convé tenir en compte és el d'Angelo Costacurta que, a part de mostrar el parentiu dels diferents tipus de moscatell, presenta un mapa amb els possibles itineraris dels orígens del moscatell i introdueix el moscatell groc o siri com l'ancestre del moscatell blanc³¹⁸.

313 CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo. 2011: 17-19.

314 CRESPLAN, Manna; MILANI, Nicoletta. 2001.

315 CIPRIANI, Guido *et alii*. 2010.

316 CRESPLAN, Manna. 2010.

317 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VUILLAMOZ, José. 2012: 680-681.

318 COSTACURTA, Angelo. 2013.

En resum, la importància màxima del moscatell es va produir especialment durant l'edat mitjana, juntament amb la resta de vins blancs dolços, com la malvasia, la *vernaccia* o el vi grec. El moscatell, una varietat que venia almenys de l'època grecoromana, va sobreviure durant l'època musulmana perquè era un raïm de taula molt bo i tenia la possibilitat de produir panses de gran qualitat. Posteriorment, a finals del segle XIX, al Principat va tenir una expansió en competència amb la malvasia de Sitges i actualment la seva superfície és poc important, com s'ha vist, a conseqüència d'un canvi de gustos. En canvi, la producció a la Catalunya Nord, i especialment a Ribesaltes, té una gran importància en el mercat mundial i recorda la fama que en època medieval va tenir el *muscat* de Clairà. D'altra banda, dintre de l'Estat espanyol, és al País Valencià on hi ha una de les millors produccions de moscatell i mistela, que també estan aconseguint una bona introducció en el mercat exterior. En altres llocs, com a Itàlia, es recuperen alguns tipus de moscatell que havien desaparegut, com és el cas del *moscatello di Taggia* de la Ligúria, que se'l tractava com un gran moscatell a l'edat mitjana³¹⁹.

319 DHO, Emanuela. 2008.

3. EL RAÏM GREC

El cep anomenat grec, del qual s'obtenia el vi grec o, simplement grec, forma part d'aquells ceps de raïm blanc que a l'edat mitjana van arribar de la Mediterrània oriental, com la *vernaccia*, la malvasia i el moscatell. Igual que amb la malvasia, traçar un camí ben definit de la història i evolució del raïm grec és una tasca especialment difícil. Aquests ceps van aparèixer al sud d'Itàlia, portats pels colonitzadors grecs, tot i que molts dels ceps que al llarg del temps s'han anomenat grec no procedien de Grècia, i únicament se'n van dir d'aquesta manera perquè el seu raïm produïa un vi de tipus grec, és a dir, dolç i resinós, en què el most es concentrava per ebullició o per dessecat dels raïms³²⁰.

A Catalunya, el cep grec és mencionat per primera vegada a l'edat mitjana. Sembla que primer va arribar el vi grec i posteriorment van arribar els ceps que permeteren la producció local. En aquest cas, la seva procedència correspondrà a les terres del sud d'Itàlia i, més concretament, de Nàpols, des d'on arribava als ports de Barcelona, València i Mallorca, principalment³²¹. Va ser, com la malvasia, la *vernaccia* o el moscatell, un vi blanc dolç del gust de l'època i car, només a l'abast de les classes elevades, és a dir, la noblesa i la monarquia. Són precisament aquestes classes les que originaran la majoria de documentació útil per a l'estudi històric d'aquesta varietat, una part de la qual seran comandes que han permès conèixer la procedència del vi.

Aquest cep, al sud d'Itàlia, va tenir també una evolució abans de distribuir-se arreu d'Europa. Segons diversos autors³²², el raïm grec va arribar al sud d'Itàlia a través dels grecs procedents de Tessàlia durant el segle VII aC, quan van iniciar la colonització del que es va anomenar la «Magna Grècia», que comprenia Sicília, la

320 D'AGATA, Ian. 2014: 53. MELIS, Federico. 1984: XI.

321 PIQUERAS, Juan. 2014: 70.

322 MELIS, Federico. 1984: 61 i 98. ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 434-435. GALET, Pierre. 2015: 498.

Campània, Calàbria i l'Apúlia. Aquest vi, en època romana, es va classificar com un vi procedent del cep Amine, el qual es va dir també vi de Falern. Cató, en uns fragments en què explica el procés d'elaboració del vi grec, comenta com cal escollir els grans més madurs.³²³

Els ampeleògrafs no estan d'acord que el cep grec sigui una única varietat, i defensen que en realitat, ja des del seu origen, correspon a diversos clons o subvarietats, com ha passat amb el moscatell, la *vernaccia* o la malvasia. Aquesta teoria pot estar relacionada amb el fet que, en alguns dels primers documents que s'originen en l'àmbit català, el vi grec s'anomena «vi grec o malvasia». Es pot pensar que tots aquests vins medievals que van tenir el seu origen a la Mediterrània oriental, a l'inici, eren elaborats tots d'una manera semblant i era molt difícil distingir de quin cep o varietat procedien. Posteriorment, però, ja apareixen textos que diferencien bé les dues varietats.

El vi grec va aparèixer també en textos literaris, fet que demostra que aquest vi era important i que va tenir un gran consum. A partir del segle XIX no es localitzen tants documents en què surti mencionat —potser hi ha una competència de la malvasia—, i a finals del segle XIX només consta al Baix Llobregat, on a principis del segle XX desapareix totalment per la implantació del reg i el consegüent canvi del cultiu de vinya al cultiu de fruiters³²⁴. En aquesta darrera etapa del cultiu al Baix Llobregat, es descriu un cep cultivat de forma emparada als arbres i, principalment, es consumeix com a raïm de taula; el vi sembla que no era gaire potent i tenia un ús bàsicament medicinal.

Actualment encara existeix un «vino greco» al sud d'Itàlia. La majoria d'informacions ampelogràfiques actuals indiquen que el més important dels grecs italians és el *greco di Tufo*, el qual es podria considerar com l'únic autèntic grec del sud d'Itàlia³²⁵. Jancis Robinson planteja també que la varietat *greco di Tufo* va ser introduïda pels grecs durant els segles VII o VIII aC³²⁶.

El primer document localitzat del sud d'Itàlia n'és un originat per l'emperador Frederic II el 1240. Trobant-se a prop de Foggia, a l'Apúlia, demana «al suo ufiziale, que mandase gli avese alcune some di vino greco»³²⁷.

323 CLOSA, Josep. 1995: nota 11.

324 TRIBÓ, Gemma. 1993.

325 COSTACURTA, Angelo et alii. 2005.

326 «It has been suggested that Greco, or *Greco di Tufo*, was introduced by Greeks in the eighth or seven century BC or that is a descendent of the Aminea gemina minor described by classical Roman autors as a variety from the Vesubio area». ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 434.

327 GIUSTINIANI, Lorenzo. 1805: 203.

Federigo Melis indica que el comerç del vi grec es va originar a l'entorn de Tropea i de Nàpols³²⁸. També Enrico Basso i Pinuccia F. Simbula, quan estudien el comerç de vi dels genovesos a l'edat mitjana, assenyalen que els vins més apreciats eren els grecs de la Itàlia meridional i que es comercialitzaven tant al Mediterrani occidental com a l'Atlàntic i, fins i tot, al mar Negre³²⁹. En les aportacions de tots aquests autors, queda clar que els vins grecs eren produïts a la Itàlia meridional i la comercialització podia fer-se directament pel sud d'Itàlia o també a través de les repúbliques de Gènova o Venècia.

Una característica del vi grec que va facilitar que s'exportés a ports llunyans fou la seva resistència al transport i, de manera especial, al marítim³³⁰. El centre de producció era la Calàbria, i Nàpols es va convertir en el port més important per la seva comercialització. Aquest comerç es va estendre tant per Occident com per Orient, i va ser molt important amb Barcelona, València i Mallorca³³¹. Giovanni Cherubini destaca també la importància de la Campània pel vi grec i el vi llatí i les dificultats per diferenciar-los, però conclou que el vi grec és el millor. També menciona l'exportació del vi grec a Catalunya i Mallorca, a finals del segle XIII³³². Un altre document medieval sobre tractes comercials esmenta un transport de vi grec de Nàpols a Sardenya-Cagliari per mitjà d'una coca catalana³³³.

Per contra, hi ha autors que situen l'origen del vi grec fora del sud d'Itàlia, com Roger Dion, que ho fa a Xipre. És el «vinum graecum seu Cypri», quant a literatura francesa dels segles XIII i XIV³³⁴. També Giampiero Rorato i Antonio Calò recullen que, entre els vins que arribaven a Venècia a l'edat mitjana, a part de la malvasia, hi havia «il greco, o moscato dolce, ottenuto da un vitigno originario di Candia»³³⁵.

L'autor medieval Pietro de Crescenzi, en la seva obra *Ruralium Commodorum*, menciona com vins de l'època «grecica et vernassa»³³⁶. En aquest cas, però, no fa referència a cap lloc concret de la Península itàlica, sinó que només deixa constància de

328 «Les Pouilles est le premier pays où l'on rencontre dans la peninsule des vins grecs. Mais la Campanie l'emportait de loin, produisant des "grecs" et des "latins", les premiers superieurs, provenant di Possillipe et de Resina, les seconds d'Ischia et de la region de Salerne.» MELIS, Federigo. 1984: XI. Introducció a càrrec de Charles Higounet.

329 BASSO, Enrico; SIMBULA, Pinuccia F. 2003: 8 i nota 37.

330 «Le posizione di vertice nella gerarchia del gradimento erano i vini 'greci' del Mezzogiorno [...] una robusta gradazione alcolica, la conseguente maggiore durezza, la dolcezza». CORTONESI, Alfio. 2003: 14. «Le nostre fonti indicano la presenza sul mercato partenopeo (sinònim de napolità) di vino greco e rosso di Napoli e di vino latino. Il greco era sicuramente il più pregiato, solitamente bianco e dotato di una gradazione alcolica più elevata, caratteristica che gli garantiva una più lunga conservazione e gli consentiva di essere trasportato su lunghe distanze senza il rischio di deteriorarsi.» ORLANDI, Angela. 2012: 56.

331 MELIS, Federigo. 1984: 98-99.

332 CHERUBINI, Giovanni. 1987: 187.

333 POLONI, Alma. 2006: 167.

334 DION, Roger. 1959: 318-319.

335 RORATO, Giampiero. 1995: 43. CALÒ, Antonio; PARONETTO, Lamberto; RORATO, Giampiero. 1996: 237.

336 CRESCENZI, Pietro de. 2010.

l'existència d'aquest tipus de vi. Mencions semblants es troben en les obres dels grans escriptors italians, com és el cas de Boccaccio, que també al segle XIV cita el vi grec en les seves obres el *Decameron* i el *Corbatxo*.

Els territoris de l'antiga Corona catalanoaragonesa van ser dels primers on va arribar el vi grec, procedent d'Itàlia. Les importacions del vi grec d'Itàlia, especialment de la zona de Nàpols, a Catalunya perduraran fins als inicis de l'edat moderna a causa de la incorporació del regne de Nàpols a la Corona catalanoaragonesa, primer, i a la Monarquia hispànica posteriorment. Aquesta producció, com ja s'ha indicat anteriorment, continua fins a principis del segle XX en el cas català. En el cas d'Itàlia, encara perdura.

El primer document que mostra l'existència de comerç entre la Corona catalanoaragonesa i Nàpols documenta que l'any 1282 hi va haver un enviament de vi grec a Catalunya i a Mallorca³³⁷. Posteriorment, un document de la Lleuda de Tortosa del 1298 indica l'aranzel que es va pagar per «una bota de vin grech o de malvesia»³³⁸. Fent referència a Tortosa novament, uns anys més tard, en el llibre de les ordinacions dels anys 1340-1344, hi ha una disposició que no permet als establiments que tinguin vi grec «que vinga ni sia aportat per mar»³³⁹, és a dir, que vingui de fora.

Un punt que cal ressaltar sobre la documentació estudiada és que des de la Corona catalanoaragonesa molt aviat es va iniciar el comerç exterior del vi grec, fos de pròpia producció o reexportant el procedent d'Itàlia: «Ajoutons que les catalans faisaient aussi le commerce du vin grec [...]»³⁴⁰.

En les comandes de vins que es van fer per satisfer les necessitats del rei Pere III el Cerimoniós, entre el 1344 i el 1383, n'hi ha onze que són de vi grec, i apareix en els diferents documents com *vi grech*, *vinum grecum album*, *vino greco dulcedine carente i vi grech vell*. Aquest vi, procedent de Nàpols, podia arribar a la cort del rei Pere via Mallorca, el principat de Catalunya o Sardenya. Existeixen documents italians que tracten de comerciants i naus «coca» catalanes que porten vi grec de Nàpols a Sardenya. Un cop a Sardenya, en aquella època sota domini de la corona catalanoaragonesa, el vi podia arribar a la cort del rei Pere, o bé directament o bé via Mallorca³⁴¹. Aquest comerç de vi grec entre Mallorca i Sardenya encara es manté un segle més tard³⁴².

De la mateixa manera que el rei Pere III feia comandes dels vins que li agradaven, es coneixen les preferències de la seva dona, la reina Sibilla de Fortià: «El vi que ella preferia era el grech, anomenat Aixa encara que procedia de la Itàlia meridi-

337 CHERUBINI, Giovanni. 1987: 224.

338 GUAL CAMARENA, Miguel. 1976: 174, 355.

339 CARRERAS, Candi. 1924.

340 DUFOURCQ, Charles Emmanuel. 1990: 492-493.

341 TRENCHS, Josep. 1993.

342 BARCELÓ, Maria. 1995: 274.

onal...». Aquest vi grec era també força utilitzat a la cuina de la reina³⁴³. També, en la taula de Ferran I, el vi grec era considerat un gran vi³⁴⁴.

María Luz Rodrigo, per la seva banda, ha estudiat un document del Consell de la Ciutat de Saragossa del 1472, que deia el següent: «[...] de particular prestigio—, fue un blanco dulce llamado ‘vino griego’ cuyo precio podía quintuplicar el de los vinos tintos corrientes [...]» i continua dient que la fama d’aquest vi duraria diverses centúries³⁴⁵.

A meitat del segle XIV, en gran part d’Europa va aparèixer la pesta negra, que va propiciar l’aparició de tractats sobre què calia fer i quina dieta practicar per evitar les conseqüències de la mortal malaltia. Un d’aquests primers tractats, el que va escriure Jaume d’Agramunt, recomanava el següent: «[...] Encara deu hom esquivar en aital temps beure vi de gran força per sa natura així com vi grech o de vinaça, car en aital temps vins qui ab poca d’aygua son molt amerats son millors»³⁴⁶. Encara hi haurà dos autors més que tractaran la dieta adequada per als afectats per la pesta negra: al segle XV Lluís Alcanyís recomana el mateix que Jaume d’Agramunt³⁴⁷. En canvi, Rafael Moix, ja al segle XVI, fa una descripció de tots els vins de l’època, entre els quals el vi grec, i només posarà com a condició que «lo vi sia qual millor se podrà trobar, pur y clar», tot recomanant, a continuació, que no tingui el tractament d’espècies³⁴⁸.

Anteriorment, a principis del segle XIV, Arnau de Vilanova ja havia recollit les qualitat remeieres del vi grec, que ell anomenava «vino graeco, vel vernacio, vel alii bono vino»³⁴⁹. En un règim de sanitat, que pot ser de finals del segle XV, dedicat a Francesc Joan Mayá, canonge de la catedral de Tarragona, se li fixen els vins que pot beure i els moments adequats. El vi més recomanat és el grec, i el metge que va fer el règim li recomana que el begui en diferents moments del dia: primer de tot al matí per rentar les dents, després de dinar «rentauvos les mans e cara e glopejau un poch de bon vin grech o montonech o vermell». En un altre apartat escriu: «Conforta així mateix la digestió del ventrell beure algunes vegades a tart un glop de bon vin grech»³⁵⁰. Altra vegada ressalta la importància del vi grec i els efectes terapèutics que els metges de l’època li atribuïen.

Durant el segle XIV, els escriptors Francesc Eximenis i Bernat Metge mencionen en les seves obres el vi grec. Eximenis el menciona a l’obra *Lo Crestià*, i, com explica Xavier Renedo, «expressa la relació que existeix entre el vi, la felicitat i l’alegria». Però també en mostra la disconformitat amb els excessos: «Mon beure quant al vyn blanch és

343 SARASA, Esteban. 2013: 19. En aquest cas la cita és d’Albert Boscolo.

344 TORREBLANCA, María Jesús; MORALES, Juan José. 1995: 339.

345 RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2013a: 131-132 i nota 55.

346 AGRAMUNT, Jaume d’. 1971: 76.

347 ALCANYÍS, Lluís. 2008.

348 MOIX, Rafael. 1587: 67.

349 VILANOVA, Arnau de. 1585: 590. VILANOVA, Arnau de. 2011: 107.

350 CAPDEVILA, Sanç. 1926: 125.

aquest: bech grech d'estiu...»³⁵¹. Bernat Metge menciona el vi grec en dues ocasions en l'obra *Lo somni*. En el primer cas, recomana a les dones el seu ús per millorar la qualitat dels cabells: «E desitjants que llurs cabells negres sien sempre semblants [...] e especialment de mares de vin grec e de ginesta [...]». En la segona ocasió, fa una referència més directa al consum del vi també referint-se a les dones: «Bé es ver que en llur beure han gran abstinència mentre que hom ho veu; mas si els girats l'esquena més que arena beuran. No pas aiga ne vinagre, mas bona vernaixa (si s'en pot trobar), malvasia, grec»³⁵².

En el segle xv, Anselm Turmeda i Jaume Roig també mencionen el vi grec en les seves obres, així com els altres vins de la seva època. Cal ressaltar que Jaume Roig és un autor valencià i la menció del vi grec demostra que a l'època medieval els vins més importants es podien trobar en tot el territori de la Corona catalanoaragonesa, seguint les estades dels reis o de la Cort en tot el país³⁵³.

També del segle xv són nombroses les referències al vi grec, i ja no únicament d'àmbit reial, sinó també de la noblesa, i moltes procedeixen de l'antic regne de València. Aquest període coincideix amb la incorporació del regne de Nàpols a la Corona d'Aragó, amb el rei Alfons el Magnànim. En aquesta època, una gran quantitat de mercaders catalans s'instal·laren a Nàpols i el comerç del vi grec es va intensificar, amb una part important d'aquest vi que arribava al port de València³⁵⁴.

Hi ha també documentació d'unes obres que es van fer a la Seu de Barcelona, en la qual consta que, als treballadors d'aquestes obres, se'ls donava vi grec al matí. En diversos monestirs, també a la primavera, quan en els seus horts arribaven les primeres cireres, s'acompanyaven amb vi grec³⁵⁵. Els consellers de la ciutat de València a l'hora d'armar una galera fan carregar vi grec per a l'alimentació de les classes privilegiades en contraposició a la «xurma» que no en tenia³⁵⁶.

Altres documents relacionats amb el País Valencià són un que fa referència a la festa de Sant Llàtzer, que se celebrava a l'hospital d'aquesta ciutat l'any 1406 per homenatjar el seu patró. Aquell any les autoritats eclesiàstiques convidaven els assistents principals a confits i vi grec³⁵⁷. De l'any 1417, s'ha elaborat un estudi d'un altre document d'Alcàsser en què un propietari té una vinya plantada de grec, malvasia i montonech. Igualment, hi ha un document del 1432 d'un propietari de Gandia que té vinyes

351 RENEDO, Xavier. 2002.

352 METGE, Bernat. 1980: 107.

353 TURMEDA, Anselm. 1928: 59; ROIG, Jaume. 1978: 59, 90-91.

354 PIQUERAS, Juan. 2014: 70-71.

355 VINYOLÉS, Teresa-Maria. 1995: 117, 130.

356 GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. 1993: 134.

357 GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. 1993: 39.

de grec i malvasia plantades. El propietari no les posa en arrendament, a diferència de vinyes d'altres varietats, donant a entendre que tenen més valor³⁵⁸.

Un document del 1433 resulta molt interessant per allò que aporta sobre la procedència del vi grec, ja que inclou l'impost sobre un carregament de vi grec o malvasia procedent de Nàpols. Aquí se segueix amb la forma d'anomenar el vi malvasia o vi grec. Tanmateix, tot i que en aquella època ja hi havia producció pròpia, el vi continua procedint de Nàpols³⁵⁹.

Un últim document del País Valencià fa referència a un inventari de la Torre de Silla del 1479. Sobre el seu celler es diu: «en una part, en la andana damunt de dites botes: Primo un bota candicta buyda— en la segona ha dos parts de grech de Nàpols de la terra bo [...]»³⁶⁰. Una vegada més es menciona el vi grec de Nàpols, però amb el dubte de si aquestes botes contenen vi grec provinent de Nàpols o de vi grec de «la terra», és a dir, de ceps de Nàpols plantats a Silla.

Altres fonts documentals que aporten informació dels tipus de vi que es consumien a l'edat mitjana són els documents dels monestirs, com és el cas del monestir de Santa Anna de Barcelona: «[...] Además del vino tinto se debía de garantizar el suministro de vino blanco, considerado en la época como un vino de especial categoría, haciendo referencia concreta al llamado vino griego, que no era exactamente un vino de Grecia, sino un determinado tipo de vino, que podía proceder de diversos lugares, generalmente de la Italia meridional, pero también se elaboraba en la misma Cataluña»³⁶¹. El vi grec era un vi molt apreciat a l'edat mitjana i moderna per considerar-se lleuger i adequat a l'estiu, tant és així que les ordenances del monestir de Santa Anna deien que es donava una tassa de vi grec a cada comensal a l'inici de l'àpat.

Per concloure l'edat mitjana, els guanyadors de la batalla de vins en *La desputoison du vin et de l'aue* són el vi grec, la garnatxa i el muscat: «Im Kamfgerich sasen 'die Maister der Weine': der Grieschische Wein, del Garnaat, der Muscadet...»³⁶².

A l'edat moderna, el vi grec es continua consumint entre les classes privilegiades i la seva fama es manté intacta. La documentació, així com els estudis ulteriors corresponents a aquesta etapa, és molt més variada que la de l'edat mitjana, però no tan extensa. De totes maneres, és suficient per mostrar la continuïtat del consum de vi grec.

Una de les primeres obres de l'època moderna en què es troba una menció del vi grec és *Thesaurus pueriles* (de finals del segle XVI), un diccionari català-llatí, en el qual l'expressió vi grec és traduïda com *Vinum graeucum*³⁶³.

358 APARISI, Frederic. 2013: 165.

359 ANTICH, Josep. 2000: 25.

360 ANTICH, Josep. 2000: 25-26.

361 PÉREZ, María de los Ángeles. 1997: 88.

362 VAN UYTVEN, Raymond. 2004: 121.

363 POU, Onofre. 1979: 17. Facsímil de Barcinone: Ioannem Paulum Menescal, 1580.

Continua el consum monacal. En un inventari sobre el vi que hi havia al monestir de Sant Benet de Bages a mitjans del segle XVI, es menciona l'existència de «dues cargues de vi grec i trobat una carga; de grec de tres anys, una carga»; entre d'altres vins³⁶⁴.

A la ciutat de Barcelona, en una sèrie d'inventaris *post mortem* del període 1597-1604, els tipus de vins que apareixen són vi blanc, claret, grec, macabeu, malvasia, entre d'altres³⁶⁵. També a Barcelona, els llibres d'ordinacions del mostassaf contenen diverses crides sobre els tipus de vins que els taverners de la ciutat comercialitzaven i, a partir de l'any 1602, es troba el vi grec³⁶⁶.

En el llibre *Geografia de Catalunya*, del 1600, en l'apartat dedicat al vi català, el seu autor escriu: «Fan se en ella de totes maneres de vins es a saber vermells, clarets, blancs y destos Macabeus, Malvesias, Grechs y trobats molt bons»³⁶⁷.

Miquel Agustí, en el seu *Tractat d'Agricultura*, a la part que dedica a la vinya i el vi, entre els vins que menciona es troben «lo vi Grech, de Raims Grechs». I diu: «Los vins Grechs que ordinàriament se fan de Parres que planten de Rahims Grechs en les soques dels arbres per los entorns dels prats, que es terra humida, o per bores de Regs, o regadius en los quals llochs es propi per los arbres Polls, y Salses». Posteriorment, l'autor fa una àmplia explicació de com s'elabora el vi grec i, finalment, assenyala que l'ha vist al monestir de la vila de Banyoles i que els raïms grecs es collien «en los Prats del Castell de Porqueres». Un cop feta la fermentació, es posava en botes i no es bevia fins al cap de quatre o cinc anys. És interessant la descripció del cultiu emparrat en els arbres com ara pollancres i salzes, ja que serà la mateixa manera que es cultivarà al Baix Llobregat just abans de la seva desaparició a principis del segle XX³⁶⁸.

El vi grec també es cultivava a Escaladei, com ho demostra una notícia del 1629. Aquest esment seria quasi contemporània a la del llibre de Miquel Agustí, el que demostra que el raïm grec es trobava en llocs molt distants, com eren Banyoles i Escaladei; seria una mostra que era un vi conegut àmpliament³⁶⁹. Encara una altra mostra de la seva expansió es troba en l'obra *Catalunya il·lustrada*. En l'apartat de la descripció dels vins de Catalunya, Esteve de Corbera escriu: «En la ribera del Llobregat cerca de Barcelona, griegos». És a dir, que aquesta zona ja tenia des de molt antic el cultiu de raïm grec³⁷⁰.

364 FERRER I ALÒS, Llorenç. 1998: 34.

365 LENCINA, Xavier. 1998: 213.

366 Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'Ordinacions.

367 IGLÉSIES, Josep. 2002: 242.

368 AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94, 100r.

369 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984: 59.

370 CORBERA, Esteve de. 1678.

Del segle XVIII no se n'ha trobat cap referència ni estudis corresponents. Tanmateix, tampoc no hi ha gaire documentació dels altres tipus de ceps, a excepció dels treballs duts a terme pels acadèmics Josep Navarro-Mas i Manuel Barba i Roca.

És a partir de mitjans del segle XIX que hi ha noves referències. Nicolás de Bustamante, denomina algunes varietats de raïms, entre les quals hi ha la varietat grec³⁷¹. Isidoro de Angulo, director de la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, assenyala que els romans «Criaban la viñas altas, á cuyo fin las apoyaban en los árboles plantados al efecto [...] á modo de parras, como se usa aun en el llano del Llobregat y en algunos otros puntos»³⁷².

En la memòria publicada de l'exposició de productes de l'agricultura espanyola, elaborada a Madrid l'any 1857, un dels expositors va ser José Mones y Valls, del Prat del Llobregat, que hi va participar amb un «vino llamado vulgarment grec». Aquesta deuria ser ja l'única zona geogràfica on encara es cultivava aquest tipus de cep en aquella època³⁷³.

Pocs anys després d'aquesta exposició a Madrid, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre convocà una exposició d'àmbit català, i en el seu catàleg hi ha únicament dues mostres de vi grec, una de les quals es descriu així: «D^a Antonia Mones, vino llamado vi grech de 1846 tónico para los ojos, de Prat del Llobregat Barcelona». Aquesta sembla que serà una forma de consum d'aquest vi fins al moment de la seva desaparició. De l'altra mostra, només n'esmenta que procedeix de Sant Joan Despí³⁷⁴.

Ja de finals del segle XIX, disposem d'una descripció molt important sobre el cep grec, feta per Ramon Roig i Armengol. De la zona del Baix Llobregat, escriu: «En la marina baixa, antigament era molt celebrat lo ví que produhían los sobreditos emparrats, designat vulgarment ab lo nom de ví grech, qu'encara s'usa avuy pera enfortir la vista, y qu'encara's ven en la tant coneguda ó típica taberna del carrer de la Lleona, anomenada la Catedral»³⁷⁵. Aquesta cita coincideix amb l'anterior, amb uns anys de diferència, i reafirma la utilitat remeiera que el vi grec va tenir també en la seva última etapa.

Pot afirmar-se que el cep grec no va desaparèixer amb la fil·loxera, com sí que ho feren altres varietats, ja que tant en l'Estació Ampelogràfica Catalana com en la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola hi és present. L'Estació Ampelogràfica Catalana, de Terrassa, per exemple, oferia el cep grec a «0,50 pesetas cada planta, injertada y soldada»³⁷⁶.

371 BUSTAMANTE, Nicolás de. 1840.

372 ANGULO, Isidoro de. 1853: 211-216.

373 *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857*. 1859-1861: 975.

374 «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro». 1872: 41, 48.

375 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 60.

376 *Estación Ampelográfica Catalana*. 1889: 314.

Reforça aquesta teoria el fet que en la memòria del Congrés Vitícola de Sant Sadurní d'Anoia, celebrat el 1898, una de les varietats descrites és la grec: «Grech, Blanch Grech, Greco bianco [...]. Las dos referidas variedades, antes del oídium constituían en el llano del Llobregat el especial cultivo de las parras que se sostenian en los álamos plantados expreso. Plantas propias para los terrenos salados»³⁷⁷. Aquesta descripció dona més pistes sobre les causes de la seva desaparició: per una banda, l'oïdi, que va fer tan de mal com la fil·loxera. Per l'altra, si es tractava d'una varietat molt sensible a la malaltia, necessitava més tractaments, i això encaria la producció i, per tant, la plantació de fruiters va suposar per al pagès una opció més rendible.

A principis del segle xx encara es troben algunes referències sobre el cep grec. La primera és de la zona de Manresa, que ens ofereix oferint-nos la descripció següent: «També'l tenim com a prova, encare que d'un poch temps que'ls anteriors no deixant-nos molt satisfets per més que quan varem obtenirlo ens van assegurar qu'era una gran classe y feia un vi de molta estima, potser en lo seu país, que lo qu'és aquí porta trasas de no embarrancans gaire'l celler»³⁷⁸. Sembla que aquest tipus de cep no era prou adequat per a la zona de Manresa.

Manuel Rodríguez-Navas, en la seva *Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura*, fa la descripció ampelogràfica següent: «Greque: Uvas blancas, rosaceas, con pintitas redondas; hollejo y carne fuertes, por lo que en algunas partes se la conoce con el nombre de carne de doncella»³⁷⁹.

Com confirma Gemma Tribó, en arribar el segle xx, els emparrats, conreu integrat dins un paisatge agrari en transformació, acabaren desapareixent del Baix Llobregat, i de retruc, de tot Catalunya³⁸⁰.

Per a una varietat que va ser tan important a Catalunya, valdria la pena dedicar esforços a buscar si en algun indret encara en queda algun exemplar, i poder comparar-ne l'ADN amb el cep grec que encara existeix a la regió de Nàpols.

377 MIR, Rafel. 1898b: 41.

378 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 10.

379 RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel. 1905: 35.

380 TRIBÓ, Gemma. 1993: 382.

4. LA MALVASIA

La malvasia és, juntament amb el moscatell, de les varietats de cep més antigues que s'han mantingut fins als nostres dies. El seu origen se situa a l'àrea oriental del Mediterrani, probablement a Monembasia, al Peloponès, i es va estendre durant les creuades pel Mediterrani occidental, i posteriorment fins a les illes Canàries i Madeira³⁸¹. El vi que s'obtenia en aquell moment d'aquest tipus de cep es deia, com en l'actualitat, vi de malvasia: un vi blanc dolç i aromàtic, segons Galet³⁸². Segons Rovasenda només haurien de tenir la categoria de malvasia el vi originari d'aquests raïms perfumats que tenen el gust del moscatell una mica amarg³⁸³.

La malvasia va ser molt apreciada pels nobles i reis, especialment a l'edat mitjana, que eren els únics que la podien pagar, ja que el transport tan llunyà i la baixa producció pròpia d'aquesta varietat feia encarir molt aquest vi.

Un fet extraordinari va ser el lligam que va generar la malvasia amb Venècia, mitjançant el seu comerç marítim, tal com escriu Danielo Riponti: «Malvasie e quindi, divenuta la denominazione unificante di una sterminata famiglia di varietà biotip e cloni diversi, provenienti dalla Grecia in particolare dalla Morea, ma anche da altre aree del Mediterraneo orientale, unificata da fattori storici e non ampelografici, di cui la Repubblica di Venezia del 1247, si rende ambasciatrice in tutta Europa attraverso i suoi mercanti, diffondendo le malvasie, un vino navigato che percorre tutto il Mediterraneo»³⁸⁴.

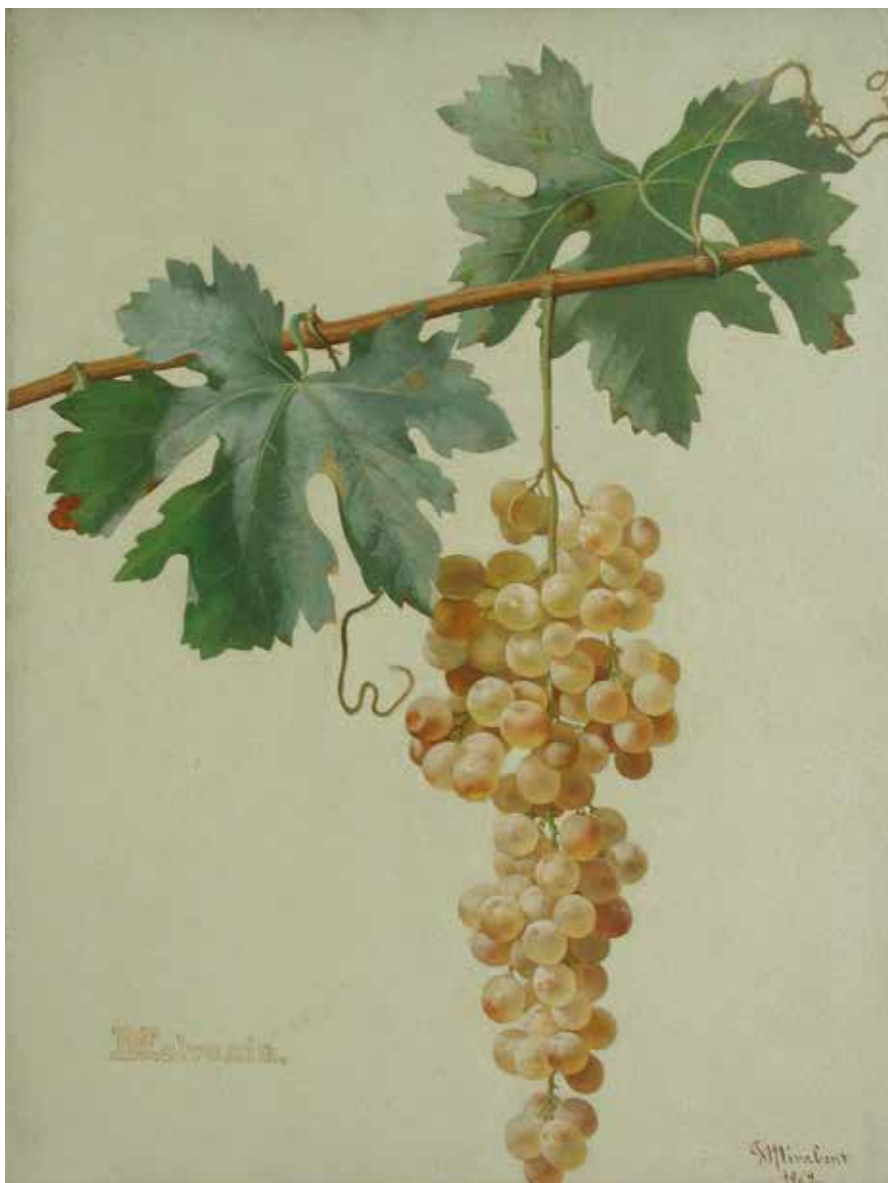
Actualment, tot i ser una varietat minoritària, la malvasia es cultiva en petites superfícies en diferents indrets del món, entre els quals es troben els Països Catalans, i destaca la malvasia de Sitges, que serà la subvarietat a la qual s'ha orientat principalment aquest treball.

381 PIQUERAS, Juan. 2001: 31.

382 GALET, Pierre. 2015: 655.

383 ROVASENDA, Giuseppe di. 1877: 103-105.

384 RIPONTI, Danilo: 37.



Malvasia, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1869 (VINSEUM, MV- 4919).

Avui, com a l'edat mitjana, el vi de malvasia és un vi blanc dolç, encara que actualment existeixen alguns tipus de malvasia que són de raïms negres. Alguns ampeleògrafs, com Rovasenda, han arribat a descriure fins a 76 tipus diferents de malvasia, que s'han anat diferenciant al llarg dels segles en els diversos indrets on es troba plantada, fet que ha generat també moltes sinonímies³⁸⁵.

La República de Venècia va iniciar el comerç de la malvasia amb la producció de Menombasia i, després, des de l'illa de Creta, que va pertànyer a Venècia durant uns tres segles, i més endavant des dels territoris venecians de l'Adriàtic. Aquest comerç des de Venècia va durar fins a finals del segle XVII, encara que la producció i el consum a Europa va patir una forta davallada a partir del segle XIX.

Logothetis, entre d'altres, sosté que el nom de malvasia s'origina a partir d'una evolució cap a l'italià del nom de la població de Monembasia i que, d'aquesta evolució, en deriva *malvoisie* en francès o *malmsey* en anglès³⁸⁶, malvasia en català i també en castellà i portuguès. Degut a la seva antiguitat i als diversos llocs on es cultiva, s'han desenvolupat una gran quantitat de sinonímies³⁸⁷: malvasia de Sitges, subirà parent, malvoisie, malvoisie de Pyrenées Orientales (trobat), malvasia de La Rioja, malvasia rosada, malvasia bianca di Candia, malvasia de Lipari, malvasia de Banyalbufar, malmsey, malvazia, malvasia de Madeira, malvasia de Lanzarote, etc.

Tal com s'ha assenyalat anteriorment en el capítol del vi grec, sovint la malvasia i el vi grec s'han considerat sinònims, de manera especial en els primers documents del segle XIII i principis del segle XIV. Posteriorment, es considera que són dos vins diferents procedents de tipus de ceps diferents i, fins i tot, d'origen diferent. Antonio Calò i Angelo Costacurta, referint-se a la malvasia comenten: «Non è escluso, in ogni caso, che vi sia stata un'introduzione anche antecedente, nel periodo bizantino fra il VI e X secolo, con il nome di 'uva greca'»³⁸⁸. És a dir, aquests autors s'afegeixen als que pensen que al principi la malvasia també es deia vi grec.

Diversos autors coincideixen a dir que el primer document que menciona la malvasia és del 1214, quan un ciutadà d'Efes es refereix a un vi anomenat Monovasia o Monemvasias. Aquest vi arriba a Occident a partir de la IV Creuada impulsada per Innocenci III el 1202, conduïda per Balduí de Flandes, Bonifaci de Monferrato i el Dux de Venècia Enrico Dandolo. Els creuats, després de saquejar Constantinoble el 12 d'abril de 1204, s'estableixen per l'Argolida i al Peloponès, i allí tenen un primer contacte amb els vins d'aquesta regió, entre els quals es troba la malvasia. Altres autors mencionen el

385 RODRÍGUEZ-TORRES, Inmaculada *et alii*. 2009.

386 LOGOTHETIS, Vasileiou. 1964.

387 FAVÀ, Xavier. 2001: 182-188. VENY, Joan. 1993: 106-107.

388 CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo. 2011: 28.

vi de Xipre com si es tractés de malvasia³⁸⁹. Es tracta del vi de Xipre que va guanyar la cèlebre batalla dels vins³⁹⁰.

Monembasia va ser fundada al segle vi i va pertànyer a l'Imperi bizantí fins al segle XIII, quan és ocupada pels venecians i pels catalans dues vegades. La ciutat està formada per dues parts: una esplanada al peu de la roca on es troba la ciutat baixa i el castell a dalt de la roca o ciutat alta. El 1248 passa a formar part dels llatins (període de les creuades), sota Godofred de Ville, però el 1262 va ser retornada als bizantins. Durant aquest període va prosperar el comerç del vi de malvasia. Roger de Llúria la va saquejar l'any 1296 i va ser tornada a ocupar pels catalans el 1302, aquest cop pels almogàvers, conduïts per Roger de Flor³⁹¹. El 1463, i fins el 1540, passa a mans del venecians i a partir del 1540 és ocupada pels turcs i, finalment, va tornar sota poder venecià del 1690 al 1715. Després passa definitivament a l'Imperi turc fins a l'any 1821, quan forma part de la nova Grècia independent.

Un producte molt important del comerç en aquesta regió seria la malvasia³⁹². Fins al segle XII la malvasia no es podia vendre fora de l'Imperi, però a principis del segle XIII va començar a sortir fora de l'Imperi bizantí i, a finals del mateix segle, va començar la producció a Creta, que desplaça la de Monembasia. Aquest comerç de la malvasia de Creta o de Candia durarà fins a l'ocupació turca el 1699.

Venècia i la resta d'Itàlia són els llocs que han generat més documentació i recerca ulterior sobre la malvasia. Pel que fa a les fonts, es troben referències tant en documents històrics com en una gran quantitat d'obres literàries. Aquest fet no ha d'estranyar, ja que, tal com s'ha assenyalat, la República de Venècia va dominar el comerç durant un ampli període. També la malvasia es va escampar per diverses regions d'Itàlia, que avui domina una gran part de la producció mundial. De tota aquesta documentació, se n'analitza bàsicament la de l'edat mitjana.

Logothetis fa referència als autors de finals del segle XIII, Demetrio Popogomenox i Niceforo Choumnos, que van tractar d'una manera explícita el vi de «Menombasia o Monembasia» com d'un vi produït en el territori a la petita població³⁹³.

A partir del 1248 els venecians van entrar en contacte amb la població de la regió on es produïa aquest vi i en porten ceps a l'illa de Creta que ocupaven des de 1204. Els venecians van convertir Creta en el centre de producció de la malvasia i del seu comerç fins a la pèrdua definitiva de l'illa a mans dels turcs el 1699. Els venecians també van introduir el cultiu de la malvasia a les regions de la Dalmàcia que estaven sota el seu control. Dalmasso continua preguntant-se fins a quin punt el vi que es va produir

389 LACHIVER, Marcel. 1988: 157.

390 HENRY, Albert. 1991.

391 MUNTANER, Ramon. 2015: 39.

392 KALLIGAS, Haris A. 2002: 889-890.

393 LOGOTHETIS, Vasileiou. 1965: 193.

a Creta havia de ser igual que l'originari de Monembasia; seria difícil avui dir-ho³⁹⁴. Una disposició del senat de la República de Venècia del 2 de juliol 1342 decretava que la Malvasia de Monembasia havia de pagar per l'exportació 10 lliures per àmfora i la de Creta només 6. En veure el venecians que no es podia distingir una de l'altra, van canviar la taxa a 8 lliures, fos d'on fos. D'aquesta manera els venecians van crear una denominació unificada d'una varietat molt heterogènia dividida, molt probablement, com avui en diferents subvarietats, i Venècia es va convertir des de mitjans del segle XIII en la distribuïdora a tot Europa, principalment per via marítima, i el vi va passar a ser conegut així, amb el nom de «vini navigate».

Tot aquest gran moviment del comerç de la malvasia porta també una organització especial a la ciutat de Venècia. La malvasia arribava d'Orient en vaixell i una part important d'aquest vi era redistribuït, però abans era emmagatzemat en uns locals que feien les operacions de la venda i distribució. Aquests locals amb el temps van ser anomenats «Malvasia» i, en alguns d'aquests, a vegades l'envellien en botes³⁹⁵. A la terra ferma de Venècia hi havia vinya i es produïa vi, però sembla que la malvasia venia tota de fora, majoritàriament de Creta, com s'ha assenyalat. Els comerciants que feien aquest comerç estaven agrupats i tenien una capella a l'església de San Nicolo dei Frari. Per un decret ducal del 1569, es crea una «Scuola» exclusiva pels venedors d'aquest tipus de vi. Es pot així entendre que el negoci de la malvasia va ser molt important per a Venècia i encara avui alguns carrers d'aquesta ciutat porten el nom de Malvasia, com es pot veure a la fotografia següent:



Rètol d'un carreró de Venècia (Joaquim Ros).

³⁹⁴ DALMASSO, Giovanni. 1963: 442-445.

³⁹⁵ CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo. 2011: 28.

A Venècia es consumia un segon tipus de malvasia anomenada «Malvasia garba», que era d'una qualitat inferior i també es produïa a Creta, però resistia pitjor el transport³⁹⁶.

Per estudiar la malvasia, cal acudir també als treballs de Vasileiou Logothetis³⁹⁷, que, tot i ser un autor grec, ha tingut molt contacte amb Itàlia. Convé destacar la conferència donada a la Universitat de Bari l'any 1963, que recull Dalmasso³⁹⁸, que ofereix un resum històric que ha esdevingut la base sobre la qual han treballat els autors posteriors. Les conclusions de Logothetis eren les següents:

1. El vi de malvasia és un producte de Monembasia.
2. A finals del segle XIII es comença a produir gran quantitat de malvasia a Creta i no es pot distingir de la de Monembasia.
3. Vins semblants es produïen a la mateixa època en tota la regió de l'Egeu, per la qual cosa hi va haver gent que pensava que la malvasia era originària de l'illa de Chios o d'altres illes de l'Egeu.
4. La confusió i la incertesa del lloc d'origen deriva, per una banda, de la progressiva desaparició del cultiu a Monembasia i, per l'altra, de la gran expansió a Creta sota domini venecià (1204-1669). Quan el comerç es va acabar degut a l'ocupació de l'illa pels turcs, aleshores la malvasia ja s'havia estès per l'Europa occidental: tot Itàlia, la península Ibèrica, França i d'altres territoris.

Segons Haris Kalligas, la vinya desapareix de Monembasia l'any 1828 i amb la frase següent es pot comprovar com apreciava la malvasia: la malvasia «mannà allà boca e balsamo al cervello»³⁹⁹. Grabièl Arcchetti a «Tempus vindemie», aporta dades comparatives de la *vernaccia* i de la malvasia i opina que la malvasia va superar la *vernaccia* durant el segle XIV, tot i que deixa la *vernaccia* com un gran vi que també es va consumir per tot Europa, com s'ha vist en l'apartat de la garnatxa⁴⁰⁰.

Altres autors italians que han estudiat els vins medievals i la malvasia són Alfio Cortonesi i Angella Lanconelli⁴⁰¹. I també hi ha Donatella Carboni i Sergio Ginesu⁴⁰².

Els escriptors de l'època també mencionen la malvasia en les seves obres, i això dona a entendre que era un vi molt apreciat. En el *Decameron* Giovanni Boccaccio

396 RORATO, Giampiero. 1995: 44-45.

397 LOGOTHETIS, Vasileiou. 1965: 195.

398 DALMASSO, Giovanni. 1963: 439

399 KALLIGAS, Haris A. 2002: 890.

400 ARCHETTI, Gabriele. 1998: 109.

401 CORTONESI, Alfio; LANCONELLI, Angela. 2002. Però no aporten noves dades sobre la malvasia.

402 CARBONI, Donatella; GINESU, Sergio. 2010. Han estudiat la malvasia de Bosa i el seu treball el van incorporar a la història general de la malvasia.

escriu: «[...] di bottacci di malvagia e di greco e d'altri vini preziosissimi traboccanti, in tanto che non celle [...]»⁴⁰³. En aquest cas, també queda clar que Boccaccio tenia la malvasia en gran consideració. A finals del segle XIV, el florentí Franco Sacchetti escriu l'obra *Il Trecentonovelle*, en la qual hi ha fragments que són una alabança al vi i també a la malvasia: «[...] bevendo la mattina piu volte, innanzi che sia l'ora del desinare malvagia. E con questa cosi fatta virtu [...]»⁴⁰⁴. Lorenzo de Medici en el seu poema *La Nencia da Barberino*, escrit al voltants del 1470, escriu: «[...] Più chiara se'che acqua di fontana, e se'più dolce che la malvagia [...]»⁴⁰⁵.

El 1556 el cuiner Cristoforo di Messisbugo va escriure el *Libro novo nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda*. En moltes receptes recomana l'ús de vi, com en la recepta següent: «Fagiani, o coppni, o pizzoni o petto di vitelo o altro cotto in vino bianco dolce, o Vernaza o Malvagia alla tedesca»⁴⁰⁶. Queda clara la recomanació de l'ús de la malvasia a la cuina. I dintre els autors italians, el «bottigliere»⁴⁰⁷ del papa Pau III, Sante Lancerio, escriu el següent: «La Malvagia buona viene a Roma di Candia»⁴⁰⁸. Tot i que en menciona d'altres elaborades a Itàlia, la bona és la que ve de Creta.

La malvasia molt aviat arriba a França. Un dels textos en francès més antic que esmenta Monembasia és la *Chronique de Morée*, obra de la qual existeix una versió en francès, una en aragonès, una en grec i una altra en italià. És un text anònim, l'original del qual ha desaparegut, escrit entre 1095 i 1377, segons diferents versions.

Jean Froissart, cronista francès, escriu: «a bonne ville du Dam et gran avoir dedans, et par especial de vins de Malvoisies et de Grenaches et les cellers tous plains [...]»⁴⁰⁹. La ciutat de Dam es troba situada a Flandes, això vol dir que en aquest període de la malvasia ja es consumia al territori flamenc.

Roger Dion menciona Venècia com a punt d'entrada a Occident de la malvasia i juntament amb el moscatell són dos vins molt resistents al transport⁴¹⁰. Garrier Gilbert, en la seva obra *Histoire sociale et culturelle du vin*, fa un recorregut històric del vi a França i esmenta la malvasia i els vins de Xipre com dels millors⁴¹¹. Jean Verdon explica àmpliament el comerç que els venecians, i després els genovesos i els florentins,

403 BOCCACCIO, Giovanni. 1985: 695.

404 SACCHETTI, Franco. 1970: 512.

405 MEDICI, Lorenzo de. 1808: 259.

406 MESSISBUGO, Cristoforo di. 1556: 93.

407 En els banquets medievals i èpoques posteriors, el «bottigliere» era una persona que gaudia d'una gran confiança, ja que abans de servir una beguda l'havia de tastar (per evitar possibles enverinaments), i també escollia els vins que havien d'acompanyar els àpats i els guardava a la temperatura adequada.

408 LANCERIO, Sante. 1890: 29. Es tracta d'una obra dedicada al papa Pau III (Franese) del segle XVI, de la qual es conserva el manuscrit a la biblioteca de Ferra.

409 FROISSART, Jean. 1824: 105.

410 DION, Roger. 1959: 318.

411 GARRIER, Gilbert. 2008: 65-68.

feien de la malvasia. Aquest autor també dona a conèixer els gustos sobre el vi a la Itàlia medieval⁴¹². Marcel Lachiver, en *Vins vignes et vigneronns*, indica els orígens grecs de la malvasia, el comerç de Venècia i l'ocupació de Creta per d'aquests⁴¹³. Joigneaux, en la seva obra, afirma que l'origen de la malvasia és Morea, igual que altres autors, i que la ciutat s'anomena Nauplia o Napoli di Malvasia⁴¹⁴. L'autor assenyala que les diferents malvasies a França van arribar a través del Rosselló o de la península Ibèrica.

Dins d'aquest període, l'Enciclopèdia Britànica descriu la malvasia en l'entrada «Malmsey» i indica: «a strong sweet wine, originally made at Monemvasia»⁴¹⁵.

Hi ha una llegenda apòcrifa anglesa que explica que Jordi, duc de Clarence, va ser condemnat pel seu germà, el rei Eduard IV, rei d'Anglaterra, a morir ofegat en una bota de malvasia a la Torre de Londres l'any 1478. La llegenda afegeix que va ser el mateix duc de Clarence qui va demanar que es fes d'aquesta manera. Més tard aquesta llegenda la va introduir William Shakespeare en l'obra de teatre *Ricard III*.

Jonathan Harris, en el seu treball *More Malmsey, your grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages*, dona dades sobre exportacions venecianes i genoveses a Anglaterra, a partir de la segona meitat del segle XIV⁴¹⁶.

Finalment, destaquem el treball de David Jacoby *Mediterran food and wine for Constantinople: the long-distance trade, eleventh to mid-fifteenth century*⁴¹⁷. L'autor fa un balanç del comerç del vi que feia Constantinoble i com, a partir de l'expansió veneciana a Creta, aquesta illa s'apodera durant la segona part del segle XIV de gran part del mercat que dominava Constantinoble i de manera especial el de la malvasia.

En l'àmbit català, no s'han localitzat documents ni referències que donin suport a l'afirmació que la malvasia va arribar a Catalunya a finals del segle XIII gràcies als almogàvers. En primer lloc, el comerç entre la Corona catalanoaragonesa i l'Imperi bizantí es va iniciar molt tard, tal com apunta Daniel Duran⁴¹⁸. A finals del segle XIII, el comerç en aquesta zona el dominaven Venècia i Gènova, i els catalans es van dedicar a comerciar amb Egipte i Síria. L'any 1281 la Corona nomena un primer cònsol i es fa l'assentament dels primers catalans a Constantinoble. Poc després, es produeix una ruptura de l'aliança catalanobizantina, i el 1292 la Corona envia Roger de Llúria en una acció de represàlia contra l'Imperi bizantí. Ataca diverses localitats, entre les quals Menombasia, però no consta que posteriorment s'originés un comerç del vi de malvasia tal com havien fet els venecians i els genovesos. Més tard, el 1303, Roger de Flor, com

412 VERDON, Jean. 2002: 132.

413 LACHIVER, Marcel. 1988: 157.

414 JOIGNEAUX, Pierre; MOREAU, Claude. 1854: 191.

415 *Encyclopedia Britannica*. 1929: vol. 14, 730.

416 HARRIS, Jonathan. 2007: 249-251.

417 JACOBY, David. 2010.

418 DURAN, Daniel. 2002.

a cap de l'expedició catalana a l'orient mediterrani, va ocupar novament Monembasia, però retornà la població a l'Imperi. Tal com és conegut, aquesta expedició va originar la permanència catalana en els ducats d'Atenes i Neopàtria durant quasi noranta anys, i no cal descartar que aquests almogàvers tinguessin un coneixement del vi de malvasia, nom que s'atribueix als catalans de la derivació de l'original Monembasia, i amb aquest nom es va introduir a la península Ibèrica. En canvi, sí que hi ha documents molt primerencs sobre el vi de malvasia a la Corona d'Aragó anteriors a la campanya d'Orient, fet que donaria a entendre que molt probablement el primer vi de malvasia vingués del mateix comerç o a través de Venècia.

El primer document que voldríem esmentar és el del Lleuda de Tortosa del 21 d'abril de 1298: «[199] item bota de vin grech o de malvasia: II solidos». El document dona informació de com en aquesta data s'importava vi grec i/o malvasia. Tal com està redactat el text, roman el dubte de si vol dir que el vi grec i la malvasia són una mateixa cosa o són dos vins diferents⁴¹⁹. Per la seva banda, el rei Jaume II de Catalunya i Aragó agraeix al rei Sanç de Mallorca haver-li enviat tres botes de «vini greci»⁴²⁰.

Hi ha més documents que esmenten el vi grec, que com ja s'ha comentat en un inici podrien haver estat sinònims. Un d'aquests escriu: «E los dits establiments no entenen que sien entens negun vin blanch ni grech que vingua ni sia aportat per mar...» (document del 1340)⁴²¹. Per formar part d'aquesta discussió entre vi grec i malvasia, es disposa també del primer llibre de cuina en català, *Sent Soví*, que, en la versió que fa Joan Santanach, en una recepta indica que es faci servir: «Mit-hi vi blanc e grec». Probablement es refereix a la malvasia⁴²².

D'interès és també la carta que el rei Pere IV dirigeix al merí de Saragossa: «vos trameten algunes plantes o sarments de vin grech, les qual volen que sien plantades al nostre verger de la Aljaferia», que menciona també Gual Camarena⁴²³. Això demostra que en el territori de la Corona catalanoaragonesa ja hi havia plantes de cep de malvasia que es podien plantar.

En el llibre de Josep Roca *La reina empordanesa*⁴²⁴, s'explica que la reina Sibila, esposa de Pere III, tenia una predilecció pels vins següents: «també gastava vi vermell vi nomenat de la Reyna, malvasia, vernagtella y carinyena», i també en la mateixa bio-

419 GUAL CAMARENA, Miguel. 1976: 174, 355.

420 Arxiu de la Corona d'Aragó. Reg. 241, foli 219v. Document de 25 de juliol.

421 CARRERAS, Candi. 1924: 386.

422 *Llibre de Sent Soví*. 2014: 105.

423 GUAL CAMARENA, Miguel. 1976. Cita el document estudiat per Josep M. MADURELL, amb data 25 de gener de 1386.

424 Roca, Josep M. 1925: 53 i 56.

grafia s'assenyala que la malvasia, a diferència d'altres vins, era transportada en barrals de fusta. La referència és recollida per Esteban Serasa en *La mesa del Rey*⁴²⁵.

L'any 1385 Eiximenis, en *Lo Crestià*, no passa per alt en aquest cas la diferència entre el vi grec i la malvasia. Eiximenis considera els dos vins, grec i malvasia, com a vins blancs, i també inclou en la llista el vi de Candia, és a dir, de Creta, lloc on es produïa la malvasia que comerciaven els venecians, anomenada Malvasia de Candia⁴²⁶. Yves Renouard suggereix el consum en les creuades, o pels pelegrins, de vi grec, de malvasia i de vi de Candia (Creta), identificant-los com a vins diferents⁴²⁷.

En referència a una carta del rei Martí l'Humà del 13 de desembre de 1399 dirigida a Guillem ça Tria, encarregat de comprar vins per al rei, aquell assenyala: «Meravellam-nos fort de com tal vil malvasia nos havets tramesa, majorment com en Barchinona presumidor és que n'hi ha de bona.»⁴²⁸. El document segueix amenaçant el venedor que, en cas de no enviar-li de nou una malvasia bona sense cost, li caurà tota la ira del rei. Llegint aquest document es dedueix que Barcelona era un mercat important per a la malvasia. Existeix un altre document del rei Martí l'Humà de l'any 1403, dirigit a Joan Ribes, comerciant amb relacions amb Creta. Hi escriu: «Lo rey –Entes havem que vos havets deliberat trametre e de fets trametets en Candia, de que havem plaer. Per que us pregam que us façats venir vi de Malvesia e d'altres natures dels millors que se n'hi troben per nostre beure». En els dos casos, queda ben clar que al rei li agradava molt la malvasia i que en aquesta data es comerciava amb Creta per portar vins d'aquesta illa⁴²⁹.

A principis del segle xv es pot afirmar que la malvasia ja era coneguda en tots els territoris de la Corona catalanoaragonesa, ja que s'han explicat fins ara documents reials datats a Saragossa i d'altres que fan referència a mercaders de Barcelona i també textos literaris diversos. Amb això s'introdueixen ara alguns documents de procedència valenciana. El primer és extret d'un estudi de Josep Torró, i data del 1417 a Alcàsser, on s'explica que «en Alcasser el señor ademas de su huerto, tiene como propias tiene 48 hanegadas de viña de Grech, Malvasia e Montonech»⁴³⁰. Es tornarà a esmentar aquest document en tractar el montòneg.

Juan Vicente García Marsilla fa referència a les compres de vi que feia el duc de Gandia i els seus costos. Posa un exemple d'un document del 1409 en què el vi més car era el grec, que el portava de València i també menciona la malvasia: «Se trataba de un vino elaborado con uva Malvasia, parecida al Moscatel, que aun recibe este nombre

425 SARASA, Esteban. 2013: 17.

426 EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

427 RENOUARD, Yves. 1968: 241.

428 GIRONA, Daniel. 1913: 149.

429 RENEDO, Xavier. 2002: 257.

430 TORRÓ, Josep. 2009: 21.

en Nápoles y cuya impotación en Valencia se le atribuye no del todo infundadamente al cronista de los almogávares, Ramon Muntaner, que la habría adaptado en sus tierras de Xirivella, junto a Valencia»⁴³¹. Pero García Marsilla afirma que els ducs de Gandia decideixen plantar ceps de malvasia dintre de les seves propietats i mostra, en un document, els rendiments que treu Alfons el Jove l'any 1424 d'una vinya de grec. L'autor del treball aporta noves consideracions sobre el tema de discussió de vi grec i vi de malvasia, que considera que és una mateixa cosa, i ofereix dades de plantació d'aquesta malvasia.

El document següent es troba citat en un treball de Frederic Aparisi, i es refereix a una «alqueria» de Guillem Abelló que el 1432 té «vinya de la Malvesia e la vinya de grech e la vinya gran»⁴³².

D'aquest període de finals del segle XIV i part del segle XV hi ha una sèrie d'obres literàries que mencionen la malvasia, com Anselm Turmeda⁴³³, Jaume Roig⁴³⁴ o Joanot Martorell. D'aquest últim, n'extraïem diverses cites del *Tirant lo Blanch*: «Com foren dinats, feu-los dar molt bella col·lació de confits de sucre ab Malvasia de Candia» o «Com foren a la porta li digueren que no s'oblidas los confits e aquells remullas bé ab la Malvasia que gran bé li farien en lo ventrell»⁴³⁵. En aquest cas, no hi ha cap dubte que encara a finals del segle XV s'importava malvasia de Creta. Lluís Alcanyís en el *Regiment de la pestilència*, recomana que es prohibeixi beure vi com la malvasia quan es té la pesta⁴³⁶. L'última obra literària d'aquest període és el *Viaje por España y Portugal* de Hieronymus Münzer. En escriure sobre l'Alcázar de Sevilla, comenta que en els seu celler hi havia 93 tines plenes de vi que «contenian un vino tan delicioso como la malvasia»⁴³⁷. Amb aquest text es pot constatar que a finals del segle XV la malvasia ja s'havia estès per una gran part de la Península, encara que a la Corona de Castella, excepte Murcia, segons Juan Piqueras⁴³⁸, la presència de malvasia va ser més tardana que a la Corona catalanoaragonesa.

María Luz Rodrigo-Estevan fa l'estudi d'una llicència a taverners de Terol, i es constata que el vi, en aquell temps, era considerat també com un remei: «quel vino grech e montonech son vinós medicinales a consello de metges, mayorment en el tiempo del verano»⁴³⁹.

431 GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente. 1993: 143 i nota 19.

432 APARISI, Frederic. 2013.

433 TURMEDA, Anselm. 1928: 59.

434 ROIG, Jaume. 1978: 79. «Aconsolava lo ventrell amb un gobelet de Malvesia».

435 MARTORELL, Joanot. 1983: vol. 1, p. 83, 277 i vol. 2, p. 86.

436 ALCANYÍS, Lluís. 2008: 91.

437 MÜNZER, Hieronymus. 1991: 161.

438 PIQUERAS, Juan. 2000: 85-86.

439 RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2013b: 148.

Un últim document de l'època medieval correspon a un inventari del 1479 del castell de Silla (València). En la descripció del celler es fa una llista de botes plenes o parcialment plenes de diferents tipus de vi com ara montonech, malvasia, montalbana, torrentes, justoli i vi grech de Nàpols. Aquí se separa clarament la malvasia vella del vi grec, i coincideix que aquest últim ve de Nàpols⁴⁴⁰.

En el mateix període, a Catalunya, Ponç d'Icard en el *Llibre de les grandeses de Tarragona* anomena diferents vins blancs i entre aquests la malvasia, que subministren a Barcelona⁴⁴¹. Xavier Lencina pren els inventaris *post mortem* com a font per l'estudi de la història de l'alimentació, i entre el vins que apareixen en aquests inventaris hi ha «la Malvasia de Benicarló de pair»⁴⁴². Aquesta informació complementa les altres del segle XVI procedents del País Valencià.

Joan Rafael Moix, en el seu tractat sobre la pesta, parla sobre una sèrie de vins que es poden beure, entre els quals es troba la malvasia⁴⁴³, al contrari del que un segle abans havia afirmat Lluís Alcanyís. Fra Miquel Agustí, en el *Llibre dels secrets d'agricultura*, dona a conèixer una sèrie de varietats de raïm. Entre aquestes hi ha la malvasia⁴⁴⁴.

La malvasia també era present a Castella a principis del segle XVI, tal com ho constata la cita següent de Torres Naharro, en la seva obra *Tinelaria*: «Escalco: Tengo dos panes/ y un jarro de malvasia/ ¿Guardaste de los faisanes/ Como te dijo Mat-hia?»⁴⁴⁵.

Un dels primers llibres de cuina que esmenta la malvasia com un vi especial en la dieta dels monjos és el *Llibre de cuina de Scala Dei*⁴⁴⁶, del segle XVII.

En els registres d'ordinacions del mostassaf de Barcelona, es troben les cotitzacions del vi de malvasia a partir de l'any 1606⁴⁴⁷. Aquest fet demostra la continuïtat del consum de malvasia iniciat a l'edat mitjana a Barcelona. Amb les diferents referències, com per exemple l'obra de Ponç d'Icard, es pot seguir àmpliament la geografia catalana, i es constata que la malvasia era un vi àmpliament conegut i en aquesta època ja començava a diferenciar-se més d'un tipus de malvasia, com es pot trobar en el llibre d'Eugeni Perea, on assenyalava: «De la verema blanca la que més convé plantar és lo macabeu i pansals, i lo trobat i una malvasia grossa que en diuen Bernardos que en Falset en diuen trobat. Si tindran terra bona en solà podran plantar que és la millor verema que

440 ANTICH, Josep. 2000: 25-26.

441 DURAN, Eulàlia. 1984: 229.

442 LENCINA, Xavier. 1998: 213.

443 MOIX, Rafael. 1587: 67.

444 AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94.

445 TORRES NAHARRO, Bartolomé de. 1999. La publicació original és del 1517.

446 *El llibre de cuina de Scala Dei*. 1963: 19-33.

447 Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'ordinacions.

tenim»⁴⁴⁸. És molt clara la confusió entre trobat i malvasia; el trobat, com s'explicarà més endavant, pertany al grup de les malvasies i encara avui al Rosselló aquesta varietat crea confusions, ja que el trobat o *tourbat*, se l'anomena equivocadament malvasia del Rosselló.

En un altre treball sobre la cuina de l'època del barroc, Jaume Fàbrega⁴⁴⁹, fent referència al llibre de Joan Rafael Moix, proposa una escudella «amb ametlles, aigua-ros, sucre i canyella» i entre els vins esmenta el blanc, el claret, la malvasia i el trobat de l'Empordà.

Un text important per entendre com d'antiga i coneguda era la malvasia a Catalunya és el de Mossèn Onofre, rector de Gandesa, que l'any 1647 decideix plantar una finca de vernatxa on hi havia fins aleshores «[...] sarments de Malvasia però com la plantació era tan antiga que ningú no recordava, ningú sabia qui la va plantar de tan vella ja no brotava ni feia fruit [...]»⁴⁵⁰. A continuació fa una descripció de les dificultats de cultivar malvasia. En aquest text, queda clar que a Gandesa la malvasia és més antiga que la vernatxa.

Un altre estudi local clau és el de Xavier Jorba sobre el cultiu de la vinya a Òdena als segles XVI i XVII⁴⁵¹. Jorba esmenta un inventari del 1520 del castlà d'Òdena, senyor de Jorba, en el qual apareixen tres càrregues de malvasia vella i dues de novella. També menciona una producció de malvasia aspra, de l'any 1567, als voltants d'Igualada. Per la seva banda, Llorenç Ferrer, treballant un inventari de mitjans del segle XVI de Sant Benet de Bages, esmenta tres càrregues de malvasia i una càrrega de trobat i malvasia⁴⁵².

La documentació següent és del segle XVIII i són dos inventaris de tavernes de Barcelona que ha treballat Lúdia Torra. En el primer d'aquests es diu: «Una taverna ubicada a la plaça del rei on apareixen 7,5 càrregues de malvasia novella valorada a 15 lliures i 3 sous la càrrega i dues càrregues de Malvasia vella a 16 lliures i 3 sous la càrrega»⁴⁵³. En aquest cas, veiem que tenia més valor la malvesia vella. L'altre inventari és de la taverna de Salvador Puig, Pau Casals i Pere Simó, on apareix una bota de dues càrregues per tenir malvasia i també un estoc de 5 barrals de malvasia.

José Antonio Valcárcel en el seu llibre *Del cultivo de las viñas y arte de hacer vino y otros licores vinosos* fa una descripció de la malvasia, però afirma que no es tracta de la que hi ha a Catalunya, i ho expressa de la forma següent: «Al parecer la que describe

448 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984: 57.

449 FÀBREGA, Jaume. 2012: 143.

450 MANYÀ, Joan B. 1962: 306-307.

451 JORBA, Xavier. 2006.

452 FERRER I ALÒS, Llorenç. 1998: 34.

453 TORRA, Lúdia. 2014. 140-141.

aquí Herrera se diferencia bastante de la de Cataluña [...]»⁴⁵⁴. Nicolás de Bustamante, en l'obra *El arte de hacer vinos*, enumera unes quantes varietats poc conegudes avui en dia, però en canvi sí que hi reconeixem la malvasia⁴⁵⁵.

Durant el segle XIX apareixen moltes referències de la malvasia a Catalunya, unes de malvasia en general i d'altres de la malvasia de Sitges, que s'estudiarà de forma específica a continuació. Algunes d'aquestes referències són de la Catalunya Nord i es poden confondre, com s'ha dit abans, amb el trobat/*tourbat*. Així, l'*Encyclopédie d'Agriculture*, quan parla de les varietats cultivades a la Catalunya Nord, una de les que anomena és la «Malvoisie», i en aquest cas no crec que es tracti d'una confusió amb el trobat⁴⁵⁶. Altres autors que esmenten la malvasia a la Catalunya Nord durant aquest període són Antoine Siau i Come Rouffia⁴⁵⁷. Aquest últim fa una descripció molt completa.

A la segona part del segle XIX es van fer diversos concursos de raïms i de tipus de vi, tant des de l'àmbit estatal com local. El 1871 en va organitzar un l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre sobre raïms de la província de Barcelona, i la malvasia va ser el tipus de raïm del qual es van presentar més mostres⁴⁵⁸.

Una altra d'aquestes exposicions la va organitzar el Ministeri de Foment a Madrid l'any 1877. En la secció dedicada als raïms, figuren diverses mostres de malvasia de les províncies de Barcelona i Tarragona, sense indicar a quines poblacions pertanyen⁴⁵⁹.

Joaquim Monset fa un estudi l'any 1885 sobre la sensibilitat a les diferents malalties de la vinya de diverses varietats de ceps cultivats abans de la fil·loxera, entre les quals es troba la malvasia⁴⁶⁰.

En una publicació sobre les varietats cultivades a la «Granja Vitícola Práctica» de la Diputació Provincial de Tarragona, dins de les varietats estudiades, hi figura també la «Malvasia común»⁴⁶¹.

S'ha vist que l'àrea geogràfica de cultiu de la malvasia en el passat era molt extensa, i així l'any 1901 en una publicació del Gremi d'Agricultors de Manresa, i dins de les varietats de ceps cultivades en aquesta localitat, es descriuen les malvasies següents: malvasia o blanquet, malvasia roja, subirats i malvasia fumada, i la indicació que la

454 VALCARCEL, José Antonio. 1791: 19. Herrera va descriure la malvasia en l'edició de *Agricultura General* del 1528, impresa a Logroño.

455 BUSTAMANTE, Nicolás de. 1840: 52, 54.

456 *Maison rustique du XIXe siècle: Encyclopédie d'Agriculture pratique* [...]: tome second. 1837: 98-102.

457 SIAU, Antoine. 1862: 8-12. ROUFFIA, Côme. 1866.

458 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

459 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878.

460 MONSET, Joaquín. 1886: 82.

461 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1893.

malvasia roja és de recent recuperació⁴⁶². Igualment es cultiva malvasia roja a la finca del propietari Serra de Collbató, segons una notícia que va sortir en la revista de *L'Art del Pagès*⁴⁶³.

El procés de replantació de la vinya destruïda per la fil·loxera va provocar una disminució de la diversitat de les varietats cultivades, ja que cada pagès va seleccionar aquelles que li resultaven més interessants, i la malvasia va patir una reducció important pel que fa a superfície. A Tarragona, va quasi desaparèixer i va quedar concentrada al Penedès marítim, destinada a elaborar vins de licor⁴⁶⁴. Claudi Oliveras, director de l'Estació Enològica de Reus, en un recull de dades sobre les varietats cultivades a la província de Tarragona de l'any 1924, esmenta com a varietats poc importants la malvasia⁴⁶⁵.

La malvasia també apareix en les col·leccions de ceps que van servir de base per replantar la vinya, com la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola o la Col·lecció de l'Estació Central del Ministeri d'Agricultura de Madrid⁴⁶⁶.

Malvasia de Sitges

La Malvasia de Sitges, que avui es cultiva de forma minoritària en aquesta població, va ser des de finals del segle XVI un dels vins més importants de Catalunya, un dels pocs vins anomenat pel seu tipus de cep i pel lloc de producció. Aquest vi es va exportar en diferents països a partir d'aquesta època i fins a meitat del segle XIX. Després, com s'explicarà més endavant, per un canvi de gustos i per l'aparició de l'oidi (o malura vella) que va afectar molt la Malvasia, aquesta quasi va desaparèixer. A finals del segle XX només en quedaven un parell d'hectàrees, que eren cultivades a les finques del llegat que el Sr. Llopis va fer a l'hospital Sant Joan de Sitges. Actualment, hi ha uns quants productors que novament s'han interessat a elaborar Malvasia de Sitges pels voltants d'aquesta població i pel Penedès.

Huetz de Lemp, historiador francès escriu: «Les relations avec la Méditerranée Orientale ont été suivies de l'introduction probablement au XIV siècle du Malvoisie en Catalogne (Sitges) et a Majorque»⁴⁶⁷.

La Malvasia de Sitges es creu que és la més antiga que existeix a Catalunya: és del grup de les malvasies aromàtiques, que es considera el més autèntic. En aquest mateix grup, hi ha la Malvasia de Lipari i la de Banyalbufar, entre d'altres.

462 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 9.

463 PASCUAL, Emili. 1903.

464 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

465 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 24-25.

466 GIRONA, Pere J. 1911. *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914.

467 HUETZ DE LEMPS, Alain. 2009: 48.



La recol·lecció de la malvasia, de Joaquim Miró. Sitges, 1895. Pintura a l'oli sobre tela.
(Museu de Maricel, Sitges. Fons Cau Ferrat, inv. 71.989 / © Arxiu Fotogràfic del Consorci
del Patrimoni de Sitges).

Degut a la importància històrica de la Malvasia de Sitges, el 2005 la Institució Catalana d'Estudis Agraris va organitzar un jornada en el mateix Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, que va posar al dia els coneixements sobre aquesta varietat. En aquesta jornada, Roland Sierra constata que la teoria generalitzada d'atorgar als almogàvers el protagonisme d'haver portat els ceps de malvasia a Sitges quan van retornar de l'expedició catalana d'Orient, no s'ha pogut demostrar, per tant s'ha de tractar com una llegenda⁴⁶⁸. En canvi, el que sí que està documentat és la presència de vinya a l'època medieval als «vinyets» de Sitges, que comprenia els Gassons, Aiguadolç i Santa Maria, on a finals del segle XIII el cultiu de la vinya va tenir una gran expansió en

⁴⁶⁸ SIERRA, Roland. 2006: 11, 13.

aquests indrets⁴⁶⁹. Però encara que és sabut que una part del vi que es produïa es venia a Barcelona, i fins i tot a Mallorca, encara no se sap de quin tipus de vi es tractava. Únicament coneixem, per la documentació aportada per Jacint Sastre, que un gran impulsor del cultiu de la vinya va ser Bernat de Fonollar, senyor de Sitges.

Pierre Vilar dona la dada que ja hi havia exportació de Malvasia de Sitges en el segle xv, encara que no s'ha pogut documentar aquesta referència⁴⁷⁰.

El primer document que menciona d'una manera clara la Malvasia de Sitges correspon a Onofre Manescal, que el 1597 fa una breu descripció del vins de Catalunya i afirma el següent: «Los vins de Cathalunya son los millors que tinga Espanya [...]. En Sitjas se fa malvesia regalada y en Falset.»⁴⁷¹. És a dir, l'autor assenyala que a Sitges es produeix una malvasia molt bona. Dintre del mateix segle xvii, Esteve de Corbera en l'obra *Cataluña ilustrada*⁴⁷² escriu: «en Sitges y Falset Malvasias», tot i que potser és una còpia del sermó d'Onofre Manescal.

Pere Gil, en la seva obra *Geografia de Catalunya*, a l'apartat sobre l'oli i el vi, menciona que a Sitges i Vilanova es fa malvasia⁴⁷³.

L'historiador Emili Giralt va informar sobre les existències dels diferents vins que hi havia en algunes tavernes de Vilafranca del Penedès l'any 1609, així com d'alguns aspectes del transport del vi: «en el mes d'abril de 1616, el traginer de Vilafranca Joan Lluís s'explica així davant del sots-batlle: 'air divendres, venint jo de la Vila de Sitges aportava una càrrega de malvasia ab un matxo' [...]»⁴⁷⁴. Aquest fragment està extret d'un document que relata el robatori que va patir Joan Lluís durant el transport de malvasia que, en aquest cas, no queda cap dubte que és de Sitges.

Segons Pierre Vilar, durant el segle xviii hi ha un gran increment de la superfície de vinya a la part costanera de la vegueria de Vilafranca del Penedès, que encara era molt limitada a l'interior, i dona dades segons les quals, del total de la superfície cultivada a Sitges, més del 70% era vinya i, en canvi, a l'interior del Penedès era entre un 10-15%. A Sitges hi havia majoria de malvasia. Pierre Vilar també fa esment d'un contracte de la «torre» de Sitges signat pel període de 1773 a 1785 i diu que la finca només té «tres jornals de llauradura de matxo», però produeix «malvasia» i «xarel·lo», que eren els millors vins en aquells moments⁴⁷⁵.

Albert Virella va estudiar l'obra de Laurent Lipp, publicada el 1793, en la qual es donaven dades sobre l'exportació de vins i aiguardents de diferents ports de la costa

469 SASTRE, Jacint. 1980: 182.

470 VILAR, Pierre. 1980: 242.

471 MANESCAL, Onofre. 1602: 69. Text escrit el 1597.

472 CORBERA, Esteve de. 1678: 61.

473 IGLÉSIES, Josep. 2002: 242.

474 GIRALT, Emili. 2010: 16.

475 VILAR, Pierre. 1964-1968: vol. III, 612.

catalana i de Sitges. En destaca: «és en els voltants on es cull l'apreciada malvasia del seu nom, de la qual se n'exporta cada any corrent, a Europa i també a Amèrica, prop de 200 pipes»⁴⁷⁶.

El 1785 l'abat Marcé de la Catalunya Nord publica un treball sobre l'agricultura al Rosselló i de manera especial sobre la vinya. En aquest treball, menciona també la «Malvasia de Sitjas» i el sistema de la seva elaboració: això demostra que a la Catalunya Nord en aquesta data era coneguda⁴⁷⁷.

Eva Serra també constata que en el segle XVIII hi havia a Catalunya molta vinya: «Tot Catalunya és plena de vinyes. El país produeix clarets, blancs (Alella, Mataró) que van a les Índies, malvasies (Sitges, Falset)...»⁴⁷⁸.

L'acadèmic Manuel Barba i Roca, entre el 1796 i 1797, escriu diversos documents en els quals critica la memòria que Josep Navarro-Mas fa sobre la vinya catalana d'aquell moment, en la qual la deixava molt mal parada. Barba i Roca escriu: «en esta provincia se practican los mejores metodos conocidos [...] Lo mismo puede decirse del vino: la malvasia de Sitges, la granatxa del Priorato [...]»⁴⁷⁹. Un cop més, es constata la importància de la Malvasia de Sitges com un dels vins més famosos de Catalunya.

Durant una gran part del segle XIX continua la fama de la Malvasia de Sitges. André Jullien, en mencionar els vins de Catalunya, es refereix a la Malvasia de Sitges de la manera següent: «On cite avec éloge ceux dits de Malvoisie, que l'on fait à Sic-hes...»⁴⁸⁰.

El 1857 el Ministeri d'Agricultura de l'època va organitzar a Madrid una gran exposició sobre productes de l'agricultura espanyola, en la qual es van presentar diverses malvasies de diferents productors⁴⁸¹.

A finals del segle XIX, destaca un propietari de Sitges per la producció de malvasia. Es tracta de Josep Bonaventura Puig de Galup, al qual la revista *L'Art del Pagès* li dedica tres petits articles entre l'any 1877 i el 1882⁴⁸². Aquest productor, segons aquests articles de l'època, va intentar fer vi escumós amb la malvasia, va guanyar diversos premis, entre els quals, a l'Exposició Universal de París del 1878, el govern de l'Estat espanyol li concedí l'«Encomienda de Isabel la Católica». Això continua demostrant la fama que encara tenia la malvasia.

476 VIRELLA, Albert. 1981.

477 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 17.

478 SERRA, Eva. 1988: 156.

479 BARBA I ROCA, Manuel. 1802.

480 JULLIEN, André. 1822: 338.

481 *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857*. 1859-1861: 977.

482 Notícies on apareix la Malvasia de Sitges d'en Puig de Galup publicades a la revista *L'Art de del Pagès*: 1877: 124, 1878: 159, 1882: 26.



Etiqueta de paper d'una ampolla de Malvasia de Sitges de J.B. Puig de Galup (VINSEUM, MV-18867).

En la *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*, Roig i Armengol dona una gran quantitat de dades sobre la història de la varietat. De l'àrea geogràfica de cultiu, n'escrivi el següent: «Se cultiva generalment en la costa de Llevant, en los terrenos muntanyosos serveix per vi, dona bastant fruit y bó, y té molt determinada especialitat en Sitges, punt d'introducció de dita planta». Roig i Armengol també fa referència a un treball inèdit obra de Francesc X. Tobella, director de la revista *L'Art del Pagès*. En aquest treball hi apareix la llegenda historicoromàntica sobre l'autori dels almogàvers en la introducció de la malvasia a Catalunya: «Lo cep malvasia (segons tradició) fou importat á la vila de Sitges pe'ls catalans que anaren a Sicília, capitenaijats pe'l cèlebre patrici marino català Roger de Lluria, entre els quals hi havia mariners suburencs, succehint això l'any 1282»⁴⁸³. L'article sosté que aquests ceps que van ser portats es van aclimatar a Aiguadolç, dins del terme de Sitges. I la família Puig de Galup ja tenia possessions en aquest lloc. Finalment, fa una descripció ampelogràfica que fa referència al treball de Martorell i Peña⁴⁸⁴.

Una altra publicació que té diversos articles sobre la malvasia de Sitges és el *Resumen de Agricultura*, on destaca un resum històric fet per G.J. Guillén García⁴⁸⁵.

483 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 48-49.

484 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

485 GUILLÉN-GARCÍA, G. J. de. 1894-1895.

En el Congrés de Sant Sadurní també hi apareix esmentada la malvasia⁴⁸⁶.

A principis del segle xx, Salvador Mata descriu la malvasia de Sitges com «Malvasia vera, Malvasia legitima, etc.»⁴⁸⁷.

Ja després de la Guerra Civil, l'any 1943, Raul Mir, en el llibre *Cataluña Agrícola*, en l'apartat que dedica a la viticultura, l'única malvasia que considera és la Malvasia de Sitges⁴⁸⁸. Aquesta dada coincideix amb un treball del Ministeri d'Agricultura del 1975, en què es constata que, a Catalunya, en l'únic lloc on apareix el cultiu de malvasia és a Barcelona, fent referència probablement a l'entorn de Sitges⁴⁸⁹. En l'actualitat, uns quants productors de l'àrea de Sitges estan recuperant en petites superfícies la malvasia, una varietat amb més de 700 anys d'història a Catalunya.

Per a la preservació de la malvasia de Sitges, fins als nostres dies ha tingut un paper fonamental la persona de Manuel Llopis i Casades (1885-1935) i el llegat que aquest va deixar a l'Hospital de Sant Joan Baptista de Sitges.

Rolan Sierra fa un resum de la família Llopis i de l'Hospital, del qual referim les dades principals⁴⁹⁰, i considerem també el treball de Lluís de Dalmau⁴⁹¹. Dalmau aporta dades sobre l'evolució del cultiu de la malvasia durant el segle XVIII i XIX i, d'aquestes, se'n es pot extreure l'evolució negativa del cultiu. Així, l'any 1740, indica que a Sitges es cultivaven 80 jornals⁴⁹² de malvasia i el 1844 havia baixat la superfície a 40 jornals; l'any 1854 apareix l'oïdi o malura vella, la malvasia resulta molt sensible a la malaltia i el cultiu va quasi desaparèixer. Es recupera fins a 27 jornals quan s'utilitza el sofre com a remei contra la malura. A pesar d'aquests fets, és l'època en què la Malvasia de Sitges tindrà un reconeixement mundial en diferents exposicions, gràcies també a productors com el ja esmentat Josep Puig de Galup. A finals del segle XIX, però, arriba el pitjor dels flagells de la vinya, la fil·loxera, i en aquest cas desapareix tot el cultiu, que només es recuperarà en part quan s'empelta la varietat als ceps americans. El mateix Manuel Llopis i Bofill (pare de Manuel Llopis i Casades) l'any 1911 escriu: «Hace algunos años una invasión terrible amenazó de muerte la cepas. Cual lepra se extendía por los racimos y pámpanos, haciéndoles perder frescura y vigor, la enfermedad del oidium. Después de grandes esfuerzos logróse aminorar primero, y dominar después esta plaga [...] ¡Quiera Dios que Malvasía se libre de filoxera como al fin se libró del oidium!»⁴⁹³.

486 MIR, Rafael. 1898a: 199-200.

487 MATA I PUIG, Salvador. 1907: 37.

488 MIR, Raul M. 1943: 279.

489 SANZ, Francisco. 1975: 134-135.

490 SIERRA, Roland. 2006: 13.

491 DALMAU, Lluís de. 1885.

492 Un jornal de terra equival aproximadament a mitja hectàrea depent del lloc i l'època.

493 LLOPIS I BOFILL, Joan. 1911: 272.

Manuel Llopis i Casades va ser conscient que la Malvasia de Sitges anava pel camí de desaparèixer i va fer un testament en el qual deixava tot el seu patrimoni a la Generalitat republicana a la seva mort l'any 1935, on consta, per una banda, les finques urbanes, i per l'altra, les finques plantades de malvasia, els cellers i els magatzems per a la seva elaboració. La part que fa referència al cultiu i elaboració de la malvasia la deixà com a llegat a l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges amb la condició que es continués elaborant malvasia. Es pot afirmar que molt probablement la Malvasia de Sitges s'ha salvat gràcies a la seva continuïtat en la producció i comercialització. Precisament, cal destacar en aquest període el treball tècnic efectuat per Antoni Almirall (1922-2017), professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Cal indicar també que l'any 2019 la Fundació Hospital Sant Joan Baptista de Sitges va inaugurar en el mateix indret on s'elaborava la malvasia el Centre d'Intrepretació de la Malvasia de Sitges, que informa el visitant sobre tots els aspectes de la malvasia de Sitges i també se'n pot fer un tast.

Dintre de l'àrea dels Països Catalans, a la població mallorquina de Banyalbufar hi ha una petita superfície de malvasia que els estudis d'ADN han demostrat que és del mateix grup de la Malvasia de Sitges. Els mallorquins Jaume Alberti i Ramon Roselló han fet un estudi molt complert d'aquesta malvasia en el qual inclouen una part dedicada a la seva història⁴⁹⁴. La vinya a Mallorca va tenir novament una gran expansió a partir de la conquesta del rei Jaume I, però la plantació massiva de malvasia es produeix en de la primera meitat del segle XVI i segueix un camí semblant a la Malvasia de Sitges, fins al punt de quasi desaparèixer amb la fil·loxera. El 1943 encara quedaven 10 hectàrees, després va estar a punt de desaparèixer i avui es troba en un procés de recuperació. Una de les persones que més hi ha contribuït és Antoni Font, productor de Banyalbufar.

Com a síntesi, convé indicar que tots els autors que s'han consultat coincideixen a situar l'origen de la malvasia a la població del Peloponès, Menombasia o Malvasia. Un altre punt en què coincideixen és que la introducció d'aquesta varietat a Occident es produeix a partir de la quarta creuada, quan els venecians van iniciar el comerç d'aquest tipus de vi. El primer document que esmenta la malvasia és del 1214, en què Nicolas Messaritès metropolità d'Ephes anomena el vi de «Monovasia» o de «Menomvasias»⁴⁹⁵. Una altra data que apareix en quasi tots els treballs és la del 1278, any en què els venecians inicien el transport marítim del «Vinum Malvasias» i posteriorment porten els ceps de Menomvasia a Creta, on comencen amb la pròpia producció de malvasia.

⁴⁹⁴ ALBERTI, Jaume; ROSSELLÓ, Ramon. 2007.

⁴⁹⁵ GALET, Pierre. 2015: 655-665.

Els ampeleògrafs accepten que és molt difícil fer una classificació única de la malvasia per l'antiguitat de la varietat i per la dispersió geogràfica. De totes maneres, en un intent de classificació, s'han considerat dos grans grups: un primer grup en què els raïms són aromàtics com el moscatell i el vi és blanc, dolç i amargant i un segon grup que no és aromàtic. Per als ampeleògrafs del segle passat, com Rovasenda⁴⁹⁶ i Dalmasso⁴⁹⁷, el grup que no tenia els raïms aromàtics no es podia considerar autènticament malvasia. Un dels tipus de malvasia del grup de raïms aromàtics és la malvasia de Lipari, i és de la mateixa malvasia que la de Sitges o la de Banyalbufar (Mallorca). Galet i altres autors indiquen que la Malvasia de Menombasia ja fa més de dos segles que va desaparèixer.

Recentment, altres ampeleògrafs han fet treballs amb tècniques d'ADN per arribar a agrupar les diferents malvasies. Les anàlisis d'ADN confirmen que el moscatell i la malvasia són dues varietats diferents. A Espanya hi ha vuit cultivars diferents de malvasia i el de la Malvasia de Sitges inclou també la Malvasia de Lanzarote⁴⁹⁸. És important esmentar també la informació ampelogràfica i històrica que Jancis Robinson i els seus col·laboradors dediquen a la malvasia⁴⁹⁹.

Dins de les «malvasies dubtoses» hi podem anomenar el trobat o *torbato*, que al Rosselló també s'anomena Malvasia del Rosselló. Tot i que la majoria de les malvasies són de raïm blanc, la Malvasia negra de Brindisi i de Lecce és de les poques malvasies negres existents, i que es cultiven a l'Apulia⁵⁰⁰. Les malvasies de la part occidental analitzades no tenen un parentiu amb les gregues que s'han recuperat actualment.

496 ROVASENDA, Giuseppe di. 1877.

497 DALMASSO, Giovanni. 1963.

498 RODRÍGUEZ-TORRES, Inmaculada et alii. 2009.

499 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 571-581.

500 CRESPIAN, Manna et alii. 2008.

5. LA CARINYENA

La carinyena és un varietat de raïm negre, cultivada des de l'època medieval a Catalunya. Actualment la varietat és present en molts països del món, sent França el primer país quant a superfície cultivada. A França, i a pràcticament la resta del món, la varietat es coneix amb el nom de *carignan*. A l'Estat espanyol té dues àrees de cultiu: la principal a Catalunya, concretament al Priorat i a l'Empordà, i a La Rioja. També és present a Califòrnia i al nord d'Àfrica, entre d'altres indrets⁵⁰¹. La carinyena dona uns vins que, pel seu grau elevat de color i grau alcohòlic, des del segle XVIII s'utilitzen en cupatges amb altres vins, com amb la garnatxa a Catalunya, Occitània i a l'Aragó, i amb tempranillo o ull de llebre a La Rioja. La carinyena té una mutació que és la carinyena blanca, de la qual hi ha unes 40 ha al Rosselló i unes 15 ha a l'Empordà. Les primeres notícies d'aquesta varietat apareixen a inicis del segle XX.

Segons el filòleg Xavier Favà⁵⁰², la majoria d'autors coincideixen a afirmar que etimològicament carinyena prové del topònim Cariñena, a la província de Saragossa, que els romans van anomenar Carae. També recull la forma de «caranyena», que pot ser la més antiga i que l'ampeleògraf Rouffia comparteix⁵⁰³. La forma «caranyena» apareix en diverses ocasions en el text de la crònica del rei Pere el Cerimoniós, escrita durant el segle XIV. Per exemple: «E com som en lo dit loch de Caranyena [...]»⁵⁰⁴. Seria una forma pròxima a la «caranyana» utilitzada a l'Empordà i a la Catalunya Nord. El també filòleg Joan Veny, fent un resum de la documentació històrica medieval i moderna, assenyala que «el carinyena, nom del raïm i de vi negre, sembla que prové de la ciutat aragonesa de Cariñena, que es troba a les *Cròniques catalanes* sota la

501 GALET, Pierre. 2015: 272-273.

502 FAVÀ, Xavier. 2001: 170.

503 ROUFFIA, Côme. 1866.

504 PERE III, rei de Catalunya-Aragó. 1885: 256, 258.



Carinyena, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1871 (VINSEUM, MV- 4930).

variant de caranyena, com avui en alguns punts de Catalunya»⁵⁰⁵. D'aquesta manera Veny accepta, encara que amb reserves, el seu origen aragonès. També Antoni Griera recull aquest origen: «Carinyena. 1. Raïm negre molt productiu [...] 2. Varietat de cep (Espluga de Francolí) carinyana, carinyena deriven del nom de la localitat de Cariñena (Aragó)»⁵⁰⁶.

Les principals sinonímies de la carinyena són mazuelo o mazuela, crujullón, *carignan* i *carignano*. Un capítol a part mereix la relació entre les varietats carinyena i samsó.

Una forma molt antiga d'anomenar la carinyena és la de *mazuelo* o *mazuela*, principalment a La Rioja, Navarra i una part d'Aragó, i avui és la forma més estesa a l'Estat espanyol⁵⁰⁷. Etimològicament, alguns autors diuen que ve del nom Mazuela de Muño, localitat de la província de Burgos; altres que ve de *mazo*, i finalment hi ha un tercer grup que ho relaciona amb la paraula en euskera *masalko*, que significa raïm. Aquesta última seria una possibilitat bastant lògica, tenint en compte que a finals del segle XVIII, època que va aparèixer el nom de *mazuelo*, encara es parlava euskera a La Rioja i Navarra⁵⁰⁸.

També a finals del segle XVIII apareix a l'Aragó la forma *crujillón*, i de manera especial a la comarca de Cariñena, tot i que, com ja s'ha comentat, en una part de l'Aragó la carinyena també es coneix com a mazuela. Favà cita J. Pardo Asso en el text següent: «*Crujillón* (aragonès) clase de uva de grano duro que cruje al comerla»⁵⁰⁹. Per la seva part, Oliveras troba la forma catalana «croxilló» o «crosilló» a les poblacions de la Galera i Godall, i «crussilló» a Freginals, que, igual que a l'Aragó, és una sinonímia de carinyena⁵¹⁰. Manuel Gayán, sobre les varietats de la província de Saragossa, escriu: «*Crujillón* o Concejón. Variedad de antiguo cultivada formaba la base de nuestros viñedos hasta que la garnacha tuvo incremento. Es tal vez la variedad de más valor para la obtención de vinos comerciales por que da caldos casi tan alcohólicos como los de garnacha pero de un color granate que se sostiene perfectamente. Sus vinos muy á propósito para mezclas, por lo cual el comercio los estima mucho»⁵¹¹. També cal tenir present Eduardo Abela en els fragments següents: «[...] el denominado *Crujillón* en Zaragoza, conocido allí también por Mazuela, como en Álava, Navarra y Huesca. [...] El Sr. Valier dice de su *Crujillón* que es una variedad antiquísima, base en el día de los buenos vinos del Campo de Cariñena, Tarragona, Priorato y aun en la Rioja. Produce

505 VENY, Joan. 1991: 54-55.

506 GRIERA, Antoni. 1965: 98.

507 MARTÍNEZ DE TODA, Fernando; SANCHÀ, Juan Carlos. 1995.

508 PEÑÍN, José. 1997: 32.

509 FAVÀ, Xavier. 2001: 95. PARDO ASSO, José. 1938.

510 OLIVERAS MASSÓ, Claudi. 1915: 20-21.

511 GAYÁN, Manuel. 1914: 205.

un vino comercial por excelencia [...]»⁵¹². En aquest fragment d'Abela queda clar que a finals del segle XIX la Carinyena, la varietat de cep que a Catalunya en deïem *carinyena*, a Carinyena comarca es deia *crujillón*.

La forma *carignan* és com majoritàriament s'anomena la carinyena a França. Aquesta forma francesa és la que s'ha estès arreu del món, tot i que, considerant que les mencions més antigues corresponen a Catalunya, és molt probable que vingui de la forma catalana carinyena i demostraria que es va introduir a la Catalunya Nord i al Languedoc molt probablement des de Catalunya⁵¹³.

La varietat *carignano*, la forma italiana de carinyena, es cultiva principalment a l'illa de Sardenya⁵¹⁴. La primera notícia sobre el cultiu actual de *carignano* a l'illa és de Dalmaso del 1946, moment en què la varietat es recupera amb ceps replantats després de la fil·loxera⁵¹⁵. La situació actual és bona, amb més de 2.000 ha cultivades. Les anàlisis d'ADN han demostrat que *carignano* és igual a les formes espanyoles carinyena i mazuela i també a la varietat de Sardenya *bovale grande* i a la varietat local *Axina de Spagna*⁵¹⁶. Sobre l'origen d'aquesta varietat a Sardenya, una teoria és que la van portar els catalans o aragonesos durant el període de dominació de l'illa per la Corona d'Aragó primer i per la Corona hispànica posteriorment. A part d'aquest possible origen hispànic, altres teories assenyalen que va arribar a l'illa a través dels fenicis, sent ells els introductors de la vinya cultivada a l'illa. Es tracta d'una teoria difícil de comprovar, ja que fins ara, de les excavacions que han tingut lloc, no n'ha estat possible determinar l'ADN de les restes vegetals o llavors trobades, perquè la majoria es troben carbonitzades i, per tant, no es pot trobar cap relació amb el cultiu actual⁵¹⁷. Ian d'Agata creu que és una varietat «tradicional» i no autòctona d'Itàlia. Eduard Toda va incloure la carinyena en una llista de varietats quan visità l'illa a finals del segle XIX⁵¹⁸.

L'any 1971 es documenta per primer cop la varietat samsó com a sinònim de carinyena. Es tracta d'una denominació que apareix en l'inventari que Luis Hidalgo i Manuel R. Candela elaboren de les varietats més representatives a Espanya, i situen la «cariñena (samsó)» únicament a la província de Tarragona⁵¹⁹. Posteriorment, es troben moltes obres que mencionen samsó com una sinonímia de carinyena específica de Catalunya, segurament prenent com a referència aquesta denominació d'Hidalgo i Candela. Creiem que es tracta d'una sinonímia errònia, ja que no s'han trobat prou re-

512 ABELA, Eduardo José. 1885: 285.

513 GALET, Pierre. 2015: 272-273.

514 CLARKE, Oz; RAND, Margaret. 2001: 58.

515 NIEDDU, Gianni. 2011: 87-88.

516 NIEDDU, Gianni; ERRE, P.; BARBATO, M.; CHessa, I. 2011.

517 D'AGATA, Ian. 2014: 214, 232.

518 TODA, Eduard. 1888: 17.

519 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 13, 16, 19, 24-25, 28.

ferències documentals que l'avalin. Per reforçar aquesta teoria, es disposa del treball de Jaume Ciurana, que, en introduir les varietats cultivades en cada una de les denominacions d'origen de Catalunya, en l'única DO que menciona el samsó és al Penedès, i com una varietat diferent a la carinyena: «en el conreu de les varietats de negre, protegides pel Reglament de la Denominació d'Origen, que són el monastrell, l'ull de llebre, la carinyena, el samsó i la garnatxa»⁵²⁰, i en les DO de Tarragona, que en aquell moment comprenia també la que avui és Montsant, mencionà únicament la carinyena com a varietat important. De la mateixa manera ho va fer de les DOQ Priorat, DO Empordà i DO Terra Alta, que són on aquesta varietat estava autoritzada. A finals del segle xx, s'observa com costa molt introduir la nova denominació samsó. Pere Mestre, en un treball sobre les varietats del Penedès, parla únicament de carinyena⁵²¹. Treballs de filòlegs del segle xxi, com els de Xavier Favà, Joan M. Romaní i Xavier Rull, fan una descripció de samsó com una varietat diferent a la carinyena i expliquen que és una adaptació al català de la varietat de raïm negre *cinsault*⁵²². Joan Veny ignora el samsó. Són d'aquesta mateixa opinió el periodista Víctor de la Serna i alguns fòrums i blogs sobre vi⁵²³.

Tot i la manca de tradició en anomenar la carinyena amb el nom de samsó a Catalunya, l'any 1990 el Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya deia el següent de la varietat carinyena: «també conegut com a Samsó i Mazuela, a més de Crujillón, Crusilló»⁵²⁴. I, encara en una publicació posterior, l'INCAVI anomena la «samsó o mazuela» com a varietats de ceps de Catalunya⁵²⁵. En aquests moments, el nom de carinyena torna a ser l'oficial a Catalunya i ja no cal utilitzar samsó.

Els primers documents del vi de carinyena són del segle xiv i fan referència a comandes de vi que tant podrien referir-se a la població aragonesa com al vi obtingut d'aquesta varietat. El primer d'aquests és de l'any 1375, on consta que la duquessa de Girona⁵²⁶, fent una estada a la ciutat de Saragossa, encarrega vi de carinyena i Daroca⁵²⁷. El següent és dos anys posterior i fa referència a l'inventari de vins que consumeix la reina Sibil·la, esposa de Pere III, en el qual es menciona el vi carinyena⁵²⁸. El

520 CIURANA, Jaume. 1979: 103.

521 MESTRE I RAVENTÓS, Pere. 1987: 260.

522 ROMANÍ, Joan Maria. 2009: 202. «Samsó, simsó. Raïm negre de gotim petit... (cast. cinsaut; fr. Cinsault...)». RULL, Xavier. 1999: 176. «Samsó... 2. Raïm de cep samsó... [ETM] Del francès cinsaut».

523 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLOMOZ, José. 2012. A la pàgina 616, fent referència al tema del samsó diu: «However, as Spanish journalist Victor de la Serna points out, samsó is also synonym for cinsaut, which creates further confusion».

524 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 23.

525 *Catalunya, país de grans vins*. 2004: 8.

526 La duquessa de Girona (1347-1378) va ser l'esposa de Joan I el caçador, rei d'Aragó i fill de Pere III.

527 TRENCES, Josep. 1993: 361. Daroca és una altra ciutat aragonesa, pròxima a Carinyena.

528 ROCA, Josep M. 1925: 53.

mateix rei Pere III, en la seva crònica, menciona en diverses ocasions Caranyana com a població.

El 1415 el rei Ferran I va planificar una visita al papa Benet XIII d'Avinyó, viatge, però, que finalment no es va fer. Entre els vins que el rei havia escollit per obsequiar el Papa hi havia el de Carinyena i s'assenyala: «Finalmente el vino en la variedad bermejo, se recogió de distintas procedencias Cariñena, Longares y Moros [...]»⁵²⁹. Això ens mostra que devia ser un vi molt apreciat i que havia de ser negre (bermejo), sent una possibilitat que es tractés del vi negre carinyena actual.

En ple segle XVI Henrique Cock escriu sobre el viatge que va fer el rei Felip II l'any 1585 a Saragossa, Barcelona i València. Diu que el rei és rebut a Cariñena de la manera següent: «habian hecho dentro en su pueblo, dos fuentes de vino, una de blanco y otra de tinto de la cuales cada uno bebía lo que tenia gana [...]»⁵³⁰. Cal destacar que no parla d'un vi negre específic de Cariñena que relacionés aquest vi negre amb el vi de carinyena negre actual.

Fins aquesta data encara no hi ha una documentació clara que demostrï que el vi negre carinyena actual té l'origen a la població de Cariñena. A partir d'aquí no es troben més documents fins al segle XVIII.

A finals del segle XVIII apareixen, d'una manera simultània en diversos territoris, nous documents sobre el vi carinyena. Els documents d'aquesta època ja donaran a conèixer una producció i denominació local. Així es localitza per primera vegada el vi de *mazuelo* a Nájera i de *carinyana* al Rosselló⁵³¹. Els acadèmics Manuel Barba i Roca i Josep Navarro l'anomenen «cariñena de redolta» al Penedès, el primer, mentre que el segon parla de les «carañenas» com a ceps de Catalunya⁵³². El que més sorprèn és que Ignacio Asso⁵³³, com a economista aragonès, menciona el vi de Cariñena com a *crujillón*. En canvi, José Antonio Valcarcel, els ceps de l'Aragó, els menciona com a «cariñena» i «garnacha»⁵³⁴. De tota manera, el nom de *carinyena* queda centrat a Catalunya, *caranyana* a l'Empordà i al Rosselló, i *carignan* al Llenguadoc.

A principis del segle XIX, el botànic Simón de Rojas Clemente va fer la descripció de les vinyes de la zona de Cariñena i escrivia que quasi tot el raïm que es cultivava era negre i la meitat d'aquest era garnatxa. No menciona ni carinyena ni *crujillón*; això pot donar a entendre que en aquell temps el vi negre més apreciat era la garnatxa⁵³⁵. D'una manera semblant s'expressa André Jullien quan tracta dels vins d'Aragó, menci-

529 RODRIGO-ESTEVAN, María Luz; SABIO, Alberto. 2007: 63-67.

530 COCK, Henrique. 1876: 29.

531 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 24-25.

532 BARBA I ROCA, Manuel. 1964. NAVARO-MAS I MARQUET Joseph. 1797.

533 ASSO, Ignacio. 1798: 159. Els ceps dominants a la zona de Cariñena són crujillón i garnatxes.

534 VALCARCEL, José Antonio. 1791: 245.

535 CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 1807: 21.

onant també la garnatxa i el fet que les millors es troben a les poblacions de Sabayés i a Cariñena⁵³⁶.

D'aquest mateix període, en corresponen una gran quantitat de documents d'origen francès que deixen constància de la forta presència de la carinyena al sud de França i a la Catalunya Nord. Un resum d'aquests documents l'ha dut a terme Pierre Rézeau⁵³⁷. El primer cop que s'esmenta és l'any 1805, a Narbona, el que confirma la presència en aquesta zona de carinyena, amb el nom de «cariniane». Posteriorment, l'any 1818, Joseph Touvé ofereix una informació important: «Le caragnane, le *grenache*, le mourastel, l'Alicante son de nouvelles transplantées de Roussillon et de l'Espagne, depuis environ de cinquante ans», al departament de l'Aude. Això voldria dir que a partir de la segona meitat del segle XVIII la varietat carinyena ja era al Llenguadoc, procedent d'Espanya o de la Catalunya Nord, i per proximitat geogràfica és lògic que arribés al Rosselló. Rézeau, en la mateixa obra, esmenta diversos autors que mencionen «le *carignan*», com Auguste Labouisse, qui l'any 1819 assenyala que la carinyena és la varietat que més es plantava en aquell temps a l'Aude, ja que era molt ben acceptada pels comerciants de vins per donar al vi un color negre intens i que els permetia fer cupatges amb altres vins més febles. També Pierre Odart i Victor Rendu manifesten, com la majoria d'autors francesos, que la procedència de la varietat és d'Espanya⁵³⁸.

Des del punt de vista de la descripció del vi, és molt interessant un fragment del diari de viatge de James Busby. Al Rosselló, l'autor visita el Sr. Duran, del qual diu: «Mr. Duran only cultivates three varieties of vines, the *Grenache*, wich gives sweetness, the *Carignan*, wich gives colour, and the Mataro, wich gives quantity [...]»⁵³⁹. Sense deixar el Rosselló, Antoine Siau ofereix una descripció de la carinyena i assenyala que juntament amb la garnatxa són els ceps més apreciats al Rosselló; en destaca el tipus de vi i la gran producció que dona. Un altre autor que va fer una extensa descripció de la carinyena és Pierre Joigneaux, que va fer una síntesi del que havien dit sobre la varietat diversos ampeleògrafs i suposava que aquesta hauria de ser originària de l'Aragó o de Catalunya. Cal considerar que és l'únic autor que menciona Catalunya com a possible lloc d'origen⁵⁴⁰.

Els autors francesos d'aquesta època en moltes ocasions aporten dades sobre les característiques de la varietat, ja que va prendre molta importància a França. Així, Gustave Foëx advertia de la sensibilitat de la varietat a l'oidi, fet que va provocar que, a partir de la segona meitat del segle XIX, en alguns llocs fos substituïda per una altra varietat, tal com va passar a la localitat de Cariñena, que va ser substituïda per la

536 JULLIEN, André. 1822: 22, 35.

537 RÉZEAU, Pierre. 1998: 104-105.

538 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 444. «Crignan où il est venu de l'Espagne». RENDU, Victor. 1857.

539 BUSBY, James. 1835: 66.

540 JOIGNEAUX, Pierre. 1872: 169.

garnatxa⁵⁴¹. Aquest fet, però, no es va produir en els llocs on van tenir la capacitat de tractar l'oidi amb sofre, producte emprat per controlar la malaltia. També informa de l'expansió de la varietat a Algèria, que va ser una gran zona de producció de vi per a França. A més indicava que a França va adoptar finalment el nom de *carignane*, segons M. Marés per evitar que el nom fins aleshores de *carignan* semblés d'origen italià, donant fe que la varietat ja era coneguda a Itàlia. Finalment, també va indicar la presència d'una mutació que va anomenar «*carignan rose*», aspecte al qual es refereix V. Pulliat⁵⁴². Actualment no es té constància d'aquest tipus de variant.

En relació amb la documentació del segle XIX, localitzada a l'Estat espanyol, una gran part s'origina a Catalunya. La carinyena és esmentada per Martorell i Peña en el seu treball de descripció de les principals varietats a la zona costera de la província de Barcelona⁵⁴³. En el catàleg sobre l'«Exposición Vinícola Nacional» celebrada a Madrid l'any 1877, la carinyena apareix a les províncies de Barcelona i Tarragona, i *mazuela* a La Rioja, on es van iniciar les barreges amb la tempranillo. En aquesta mateixa exposició, es recull que la carinyena i la garnatxa eren presents a la província de Tarragona: «estas dos ocupan el primer lugar en la extensión del cultivo y parecen destinadas a extenderse aun considerablemente»⁵⁴⁴. També apareix la carinyena a la província de Barcelona i, en canvi, no l'esmenta a les províncies de Lleida ni Girona, a pesar de la seva presència a l'Empordà. Igualment en el catàleg de l'exposició que va fer l'IACSI l'any 1871 hi participen, amb mostres de carinyena, productors de diferents poblacions molt disperses entre si, com el Laberint d'Horta, el Priorat, la costa del Maresme o l'Empordà⁵⁴⁵. En el mateix període, la revista del Ministerio del Fomento d'aquell temps situa la carinyena com una de les varietats de raïm negre de l'Empordà, com ho és encara avui⁵⁴⁶. Per la seva part, Ramon Roig i Armengol va constatar la presència de la carinyena en algunes comarques de la província de Barcelona, com al Penedès i al Maresme, on també li deien caranyana. Igualment va avisar de la seva sensibilitat a l'oidi, com ho va fer Pulliat⁵⁴⁷. A les Illes Balears, l'Arxiduc Lluís Salvador situa també de l'últim terç del segle XIX la «crinyana»⁵⁴⁸.

El que es percep és que a l'Estat espanyol la forma *mazuela* es va imposant. Per exemple, en l'*Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España*, amb dades del 1889, a la província de Saragossa no apareix la carinyena, sinó la «mazuela» o el

541 FOËX, Gustave. 1886: 117-118.

542 PULLIAT, Victor. 1888.

543 MARTORELL i PEÑA, Manuel. 1871.

544 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878: 84, 105.

545 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

546 RUÍZ, Manuel. 1876: 407.

547 ROIG i ARMENGOL, Ramon. 1890: 36, 48, 57, 66.

548 LLUÍS SALVADOR, arxiduc d'Àustria. 1869-1891: vol. 3, 356.

«crujillón ó mazuela»⁵⁴⁹. J.T.V. Muller fa un repàs del tipus de ceps cultivats a Espanya i, de Navarra, de les varietats de raïm negre, una de les que menciona és la *mazuela*⁵⁵⁰. En aquest mateix sentit, entre les varietats disponibles empeltades de l'Estació Ampelogràfica Catalana, s'oferia la varietat «mazuela»⁵⁵¹. En canvi, en un altre article s'escribia sobre el seguiment fenològic de les varietats plantades a la Granja Vitícola Práctica, a Tarragona i, en aquest cas, s'anomena carinyena⁵⁵².

La carinyena, un cop superada la fil·loxera, es va expandir en totes direccions, tant cap a la península Ibèrica com cap a França. És igualment interessant constatar que a Catalunya la base dels vins negres del Priorat i de l'Empordà eren la carinyena i la garnatxa, com avui⁵⁵³. La carinyena era també important en aquest època al Penedès. Rafael Mir, en el Congrés Vitícola de Sant Sadurn d'Anoia, donava les sinonímies següents: «carujillón» i «carignan». Quant a cupatges, escrivia el següent: «Asociado su mosto al de la garnacha da los afamados vinos del Priorato y los rancios del Pirineo en la región empordanesa»⁵⁵⁴. En canvi, al Bages, segons Joan Fargas, la varietat no va tenir tant d'èxit⁵⁵⁵.

Sobre les malalties i la sensibilitat de les diferents varietats, cal destacar un article de Joaquim Aguilera, que fa referència a un treball de Llorenç Folch del 1853, en el qual s'indica que la carinyena és la segona varietat més sensible a l'oïdi, darrere del picapoll negre⁵⁵⁶. Aquesta dada té molt de mèrit, ja que l'oïdi, o malura vella, va arribar a les vinyes catalanes tan sols dos anys abans que Folch fes aquesta afirmació. Com ja s'ha comentat, aquesta sensibilitat serà la causa principal per deixar de cultivar aquesta varietat en alguns indrets. I. Farcy, en un congrés enològic de Tolon, era de la mateixa opinió⁵⁵⁷.

Durant el segle xx, la varietat carinyena continuarà sent molt important a Catalunya, on també es consolidarà la barreja amb la garnatxa, per convertir-se en el nivell més alt del vins negres del país. Aquest mateix efecte es produirà a la Catalunya Nord i a Occitània. També les sinonímies principals es mantindran, així com el lloc d'origen, perquè és provable que simplement sigui copia del que s'hagi publicat i no s'hagin fet noves investigacions.

549 JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. 1891: 74.

550 MULLER, J.T.V. 1893: 553.

551 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889: 313-314.

552 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

553 MIR, Rafael. 1898a: 185.

554 MIR, Rafael. 1898b. 42.

555 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 10-11.

556 AGUILERA, Joaquim. 1898: 43-87.

557 FARCY, I. 1899.

Pierre Viala ofereix una descripció molt àmplia, amb alguna imprecisió, com dir que la varietat va ser introduïda a França al segle XII; també escriu que la varietat procedeix d'Espanya i el seu lloc probable d'origen és Cariñena⁵⁵⁸. En aquest cas, cal precisar que la població de Cariñena, després d'una etapa sota domini musulmà, va ser incorporada al regne d'Aragó pel rei Alfons I a principis del segle XII. Ara bé, sí que hi ha documentació de la presència de la carinyena al segle XVIII a la Catalunya Nord, on es destaca molt la qualitat de vi que s'obté amb el cupatge amb garnatxa, com també s'ha indicat per a Occitània i el Principat.

A principis del segle XX, hi ha una sèrie de treballs que mostren la consolidació territorial de la varietat, així com l'evolució de les formes de ser anomenada segons les zones. Un d'aquests treballs és de Manuel Rodríguez-Navas, concretament la llista dels ceps més cultivats en cada una de les províncies espanyoles, amb el nom emprat en cada província: com a carinyena es cultiva a Barcelona, Girona i Lleida, i a Tarragona com carinyena o mazuela; com a mazuela a Osca, Navarra i La Rioja, i com a *crujillón* a Saragossa i cruixet a Tarragona⁵⁵⁹. En la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola, s'ofereixen per empeltar la «carinyena (esquinça roba), carinyena francesa, *crujillón*, mazuela (crugillon) i mazuela negra». Sorprèn el nom de mazuela negra, ja que és cert que hi ha una carinyena blanca, però aquesta va sorgir entre l'àrea de la Catalunya Nord i l'Empordà, i sempre amb el nom «carinyena blanca»⁵⁶⁰. La revista *El Labriego* informa de les varietats més cultivades al Penedès l'any 1911, i, dins de les negres, la carinyena la situa com a secundària⁵⁶¹.

Un treball molt important sobre distribució de varietats, cupatges i recollida de les sinònimes és el que va elaborar l'Estació Enològica de Reus, sota la direcció de Claudi Oliveras, entre l'any 1911 i 1915. Aquest estudi es complementa amb les varietats existents en els diferents municipis abans i després de la fil·loxera i el tipus de peus americans utilitzats en la replantació. L'abast del treball són els municipis de la província de Tarragona. Les dades d'abans de la fil·loxera corresponen a 122 municipis i, d'aquests, en un 54% hi havia plantada carinyena; les dades posteriors a la fil·loxera corresponen a 112 municipis i, en un 44%, hi ha carinyena. Una altra observació que fa és que el nom de carinyena s'utilitza per anomenar la varietat, excepte a Freginals, que l'anomenen «crusilló», a la Galera «carinyena o croxilló» i a Godall «carinyena o cruixilló». Queda molt clar que la varietat és molt important en aquesta demarcació i que el nom de carinyena és el majoritari. També recull les barreges o els cupatges, i

558 VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VI, 333. «La *carignane* existe dans le vignoble méditerranéen depuis une époque très ancienne qu'il est difficile de préciser. Elle est venue d'Espagne très probablement vers le XII^e siècle; son berceau semble avoir été la ville de Cariñena en Aragon.»

559 RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel. 1905: 50-52.

560 GIRONA, Pere J. 1911: 30.

561 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

n'hi ha de molt diversos, però el més recurrent és la carinyena amb la garnatxa, tal com repetidament s'ha indicat, i, de manera especial, al Priorat⁵⁶².

L'any 1935, Nicolás García de los Salmones publicà un resum de les principals varietats de cep que es cultiven en les diferents regions d'Espanya, amb el nom emprat en cada lloc. Pel que fa a la carinyena, escriu que és present a Catalunya amb el nom de carinyena; per a l'Aragó, Navarra i La Rioja ofereix els noms de «*crujillón*» i «*mazuela*»; per a Castella i Lleó dona el nom de «*mazuela*», i per al País Valencià, «*cruxilló*». S'observa com l'any 1935 a Catalunya és l'únic lloc on s'anomena carinyena⁵⁶³.

L'any 1960, es crea la DO Penedès, i en el seu reglament es va indicar que les varietats de raïm negre autoritzades eren sumoll, carinyena, morastell, garnatxa, cinsault i tempranillo. Quedava clar que hi havia carinyena com a únic nom i també el *cinsault*, introduït de França⁵⁶⁴.

Com ja s'ha comentat en l'apartat dedicat a les sinonímies, l'any 1971 l'Institut d'Investigacions Agronòmiques, des de Madrid, fa un treball de recollida de les principals varietats de ceps en les diferents províncies de l'Estat espanyol i, com a novetat, a la província de Tarragona surt mencionada la carinyena com a «*cariñena* (samsó)». Pel que fa a les altres províncies, també escriu «*samsó*» a les Balears, on la presència de la varietat carinyena ha estat simbòlica. A Barcelona hi la menciona com a «*cariñena*» i a Girona i Terol també; finalment, «*mazuela*» a Logroño (La Rioja) i a Saragossa⁵⁶⁵. Quatre anys després, el Ministeri d'Agricultura publica el treball *El viñedo español*, que inclou, entre altres dades, la distribució i el percentatge de les diferents varietats, igualment per províncies, i es tornen a observar els canvis pel que fa a Catalunya. Torna a ser a Tarragona on indica «*cariñena* (samsó)», però aquí ja apareix escrit samsó correctament. A Barcelona hi apareix com a «*cariñena*», i de Girona es publica: «*De la variedad cariñena, hay tinta y blanca*». És la primera vegada que s'ha trobat mencionada carinyena blanca a l'Estat espanyol, de la que es tractarà més endavant. De Lleida, no en dona cap referència. Pel que fa a l'Aragó, indica que a Saragossa hi ha «*cariñena, mazuela*» i a Terol «*cariñena*», i que la presència, quant a superfície, és molt petita⁵⁶⁶.

Per completar la part històrica i etimològica de la carinyena, s'ha consultat l'obra de María Concepción Estella, un treball que actualitza la viticultura a l'Aragó, i situa Cariñena com a zona molt important dels vins d'Aragó⁵⁶⁷. En el seu repàs històric, no tracta de carinyena a Cariñena, sinó de «*crucillón*». Segons publica, al segle XVIII el cep més important era el «*crucillón*», que fou substituït per la garnatxa durant el segle XIX

562 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

563 GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás. 1935.

564 «Reglamento de la Denominación de Origen "Panades" y de su consejo regulador». 1960: 8884.

565 HIDALGO, Luis; i CANDELA, Manuel R. 1971: 13-41.

566 SANZ, Francisco. 1975: 108-145.

567 ESTELLA, María C. 1981: 103-128.

a causa de l'arribada de l'oidi i la sensibilitat de la varietat. Posteriorment, l'arribada de la fil·loxera acaba amb la feble reintroducció del crucillón. En la seva recerca, també es confirmen els noms que rep el cep a les altres parts d'Aragó, com a la província de Terol, que sempre s'ha dit carinyena. Aquí cal considerar que una part important de la vinya és continuïtat de la Terra Alta, el Matarranya. Com a última curiositat, actualment al «Campo de Cariñena» també té el nom de mazuela.

Com ja s'ha comentat, fora de Catalunya el nom més important avui és *mazuela*. Així ho mostra els treballs de la Consejería de Agricultura de la Comunitat de Madrid, que en les descripcions ampelogràfiques dels ceps de l'Estat espanyol ofereix com a nom més estès d'aquesta varietat «Mazuela» i com a sinònims «*carignan*, *carignane*, *cariñena*, *crusillo*, *mazuelo*»⁵⁶⁸.

L'obra *Encyclopedia of grapes* ofereix una descripció de la carinyena i, en l'apartat que tracta d'Espanya, és interessant recollir que és anomenada «Cariñena», el principal lloc de cultiu de la qual avui és Catalunya, a les DO Priorat, Empordà i Tarragona. A La Rioja, es cultiva amb el nom *mazuelo*⁵⁶⁹.

Pierre Torrès indica que la carinyena és una de les varietats més arrelades al Rosselló, i en reconeix l'origen ibèric i que s'anomena caryniana o crinyana. També, com a mostra del seu arrelament, indica l'existència de la verge de «*carignan*» a l'església dels Rasos, al Conflent. La varietat la classifica com a molt rústica i, segons indica, el seu raïm aconsegueix un molt bon grau alcohòlic, a més de tenir un potent color negre⁵⁷⁰.

Cal tenir present els llibres divulgatius sobre vins d'autors com Leandre Ibar i José Peñín, que tracten la carinyena com a forma principal i on la forma samsó no és mencionada⁵⁷¹. Igualment es recull com a carinyena, en la majoria de casos, en les guies recents de vins de Jordi Alcover i Sílvia Naranjo⁵⁷².

Cal incorporar a la discussió sobre el lloc d'origen de la varietat, i els noms que ha tingut històricament la varietat carinyena, la tesi de José Casanova Gascón, que en el seu treball sobre les varietats de cep de la província d'Oscà, en mencionar la carinyena, escriu: «La mazuela es una variedad tinta originaria de Cariñena de cultivo muy antiguo y hasta principios de siglo se le conocía en esta zona con el nombre de Crucillón o *Crujillón*. [...] En Cataluña, donde se encuentra la mayor extensión de esta variedad en España, también se le conoce con el nombre de Cariñena, pero en la Rioja ya se cita en el siglo xvi como Mazuela»⁵⁷³.

⁵⁶⁸ *Descripciones ampelográficas nacionales*. 1990: 155.

⁵⁶⁹ CLARKE, Oz; RAND, Margaret. 2001: 58.

⁵⁷⁰ TORRÈS, Pierre. 2011: 190, 191.

⁵⁷¹ IBAR, Leandre. 1986: 59, 172, 176, 178, 181. PEÑÍN, José. 1997: 32.

⁵⁷² ALCOVER, Jordi; NARANJO, Sílvia. 2013.

⁵⁷³ CASANOVA GASCÓN, José. 2008: 20.

Per últim, en el treball *Situación del Patrimonio Varietal de Vid en España*, apareix «mazuelo» com a nom principal i com una varietat autòctona espanyola, amb les sinònimes «cariñena (Tarragona, Barcelona), cariñena negra (Girona), concejón (Teruel), mazuela (Huesca, Zaragoza), Samsó (Barcelona)». I també carinyena blanca a Girona, com a nom únic⁵⁷⁴.

Carinyena blanca

A finals del segle XIX, alguns ampeleògrafs mencionen una primera mutació de la carinyena, el *carignan rose*; d'aquesta mutació, no se n'han localitzat més notícies.

És a principis del segle XX, concretament l'any 1900, que Alois Combettes i Despetits van descobrir una nova mutació de raïms de color blanc, que va ser anomenada carinyena blanca⁵⁷⁵. Aquesta varietat és present al Lenguadoc-Rosselló i a l'Empordà.



Carinyena blanca (INCAVI).

⁵⁷⁴ CABELLO, Félix et alii. 2012.

⁵⁷⁵ GALET, Pierre. 1990: 78.

La primera vegada que apareix mencionada la carinyena blanca a Catalunya és el 1975, en una publicació del Ministeri d'Agricultura, que la situa a la província de Girona: «De la variedad cariñena, hay tinta y blanca»⁵⁷⁶. En els últims anys, la varietat ha patit una davallada en el conreu al sud de França i, en canvi, alguns productors de l'Empordà, com la Cooperativa d'Espolla, l'estant recuperant amb bones perspectives⁵⁷⁷. Aquesta varietat, que dins de l'Estat espanyol només es troba a l'Empordà, l'únic nom que rep és el de carinyena blanca o caranyana blanca, com al Rosselló. La varietat blanca, com la carinyena negra, és molt sensible a l'òïdi, i això fa que sigui un factor limitant.

⁵⁷⁶ SANZ, Francisco. 1975: 139.

⁵⁷⁷ CARRERAS, Maria. 2015.

6. LA PARELLADA O MONTÒNEC

La parellada és una varietat de raïm blanc que podria tenir els seus orígens a l'edat mitjana, sota el nom multonach i formes similars. Es tractaria d'una de les varietats autòctones de l'àrea dels Països Catalans. Mentre que les primeres denominacions apareixen a partir del segle xv amb el nom de multonach o similars, el nom de parellada no apareix fins al segle xix, i quasi sempre en el text va acompanyat de multonach, montònech o formes pròximes. Precisament, un dels punts importants que cal esbrinar a partir de la documentació consultada és si es pot considerar que les primeres referències medievals corresponen a la mateixa varietat que avui s'anomena majoritàriament parellada.

La documentació majoritària de l'edat mitjana té com a procedència el País Valencià; posteriorment apareix documentació al Principat i a les Illes. Durant el segle xix, s'esmenta una gran quantitat de vegades, la majoria concentrades al Penedès, com a conseqüència de l'inici de l'elaboració del «xampany català» o cava, en què la parellada forma part important del cupatge, juntament amb el macabeu i el xarel·lo.

Avui aquesta varietat està autoritzada a les denominacions d'origen Penedès, Conca de Barberà, Costers del Segre, Tarragona i Catalunya, i a la DO Cava. A l'Estat espanyol, la seva presència és molt reduïda, únicament en algunes zones de la DO Cava, com també a la resta del món.

Com ja s'ha comentat, montònech i parellada són tradicionalment acceptats com a sinònims. Durant els segles xiv i xv, com a montonech o montonach és present a Gandia, Silla, Alcàsser, al País Valencià; a Terol, Tarragona, a Catalunya i València en general. A finals del segle xvi i durant el segle xvii, és present a Catalunya com a montonach i multonachs, així com a montonech i montona a Pollença i a Mallorca en general.



Parellada, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1870 (VINSEUM, MV- 4926).

A partir de la segona meitat del segle XIX, les denominacions trobades s'originen majoritàriament a Catalunya, principalment al Penedès, però Xavier Favà esmenta altres indrets, com són les comarques tarragonines. La primera denominació que s'ha trobat del nom parellada és del 1871⁵⁷⁸, tal com es pot veure en la llista següent de sinònims de la parellada:

Montonechs, montonach, multonach i similars

Cervera: 1872, 1943, 1947, 1965; - Penedès: 1881, 1898, 1907, 1909, 1911, 1913, 2004; Rubí i Sant Cugat del Vallès: 1886; Terrassa: 1889, 1943, 1947, 1965; Barcelona: 1914, 1916, 1919, 1922; comarques barcelonines: 1971, 1975; Vilafranca del Penedès: 1979, 1984, i Camp de Tarragona: 1986; Aiguamúrcia: 2004.

Parellada, parrellada i similars

Barcelona: 1871; Penedès: 1877, 1887, 1898, 1907, 1911, 2011; Pla del Penedès: 1886; Terrassa: 1891; comarques barcelonines: 1998; Tous, L'Espluga de Francolí i Blanes: 1914; comarques tarragonines: 1916, 1923; comarques tarragonines i de Lleida: 1922, 1935, 1943, 1960, 1971; províncies de Barcelona, Lleida i Tarragona: 1975; Penedès i Conca de Barberà: 1979; Camp de Tarragona: 1986; Vilafranca del Penedès: 1989, 1990, 1991, i Aiguamúrcia: 2001, 2004.

Un altre sinònim tradicional de parellada és martorella, la primera denominació del qual és del 1797⁵⁷⁹. Altres denominacions de martorella, martorelles/as: Penedès 1877; Martorell i Pallegà 1886; província de Barcelona 1898; Igualada i Tarragona 1907, 1943, 1965; Aiguamúrcia 1986, 1990, 2004, i llibres estrangers 2012, 2015.

Encara una altra sinonímia que recull la documentació estudiada és macià, de la qual només s'han trobat dues referències.

Només en quatre ocasions apareixen esmentades la parellada i el montòneg com si fossin varietats diferents. La primera apareix en el resum de les sessions del Congrés Vitícola celebrat el 1898 a Sant Sadurn d'Anoia. Hi consta la relació de sinònims següent: «Multonech, Parellada blanca, Martorella per Barcelona i Macià per Tarragona»⁵⁸⁰. A banda, de la varietat parellada, en diu: «Suelen darle también el nombre de muntonech con quien lo confunden. El color de los pampanos y de las uvas parellada es verde oscuro y el muntonech verde claro». Més clara és la redacció que fa Rafael Mir i Deàs en un article en *L'Art del Pagés*, qui afirma que està d'acord amb el que es discuteix en el Congrés i escriu: «Parellada. Solen darli lo nom de 'Muntonech' també

⁵⁷⁸ JUSTO Y VILLANUEVA, LUIS. 1871: 311.

⁵⁷⁹ NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13-15.

⁵⁸⁰ MIR, Rafael. 1898b: 40.

ab qui se sol confondre, però son dos varietats diferents»⁵⁸¹. D'altra banda, en la publicació *El conreu de la vinya a Catalunya*, s'indica que hi ha la parellada blanca, que és la més corrent i la de color rosat, que comunament es denomina montòneg⁵⁸². I, per últim, a la finca de Mas Rodó del Penedès es presenta un vi fet de la varietat montònega i s'assenyala que és un fenotip de parellada⁵⁸³.

Per esbrinar l'origen del nom montòneg, s'han consultat les obres dels filòlegs Joan Veny i Xavier Favà⁵⁸⁴. Tots dos fan referència al fet que el seu origen es podria trobar en el vi de la població de Montona, a la Croàcia actual, a prop d'Ístria, que entre els anys 1278-1797 va pertànyer a la República de Venècia. Aquesta primera teoria es troba també en el diccionari Alcover⁵⁸⁵. Cap d'aquests autors, però, aprofundeix en l'explicació d'aquest possible origen, i la documentació fins ara estudiada tampoc no ho indica clarament. En l'àrea que quedava sota el domini de Venècia (fins al 1797), es produïa el mateix vi que a l'època medieval: la Malvasia d'Ístria i un vi negre de la varietat Terrano Rosso. D'altra banda, els contactes comercials entre la Corona catalanoaragonesa i Venècia van començar durant el segle XIII i les primeres notícies del montòneg són del segle XV. Si es considera que la parellada actual és un sinònim de montòneg i derivat de la població istriana de Montona, s'ha pogut comprovar que, dels vins de Montona ni la malvasia ni el Terrano Rosso, en tenen a veure amb la parellada. Joan Veny menciona també el comerç de vi amb Nàpols, i, com ja s'ha explicat anteriorment, es tractava del vi grec. Aquest comerç va començar abans de la pertinença de Nàpols a la Corona catalanoaragonesa. Per aquestes raons, sembla molt difícil que el vi de Montona sigui l'origen del montonac o parellada, i més aviat cal pensar que el seu origen sigui local, tal com suggereix la teoria de Ramon Puigcorbè: «Al Penedès aquesta varietat de raïm és anomenada en molts llocs parellada i a Tarragona en diuen montònega. Hom creu que l'etimologia pot venir, tal vegada, de Montona ciutat d'Ístria (Itàlia). Goso suggerir que motòneg podria provenir de l'adjectiu llatí "montanacus" que, a través de "montanagus", donés montànec i després per assimilació vocàlica esdevingués montòneg. Essent "montanacus" un adjectiu que es refereix a terra o coster muntanyenc sembla que la semàntica no es pas incompatible amb aquesta possible etimologia. Molt més encara si considerem que aquesta classe de ceps es conreen preferentment en zones altes i muntanyenques»⁵⁸⁶.

581 MIR, Rafael. 1898a.

582 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 20.

583 «Mas Rodó: calidad e innovación». 2011.

584 VENY, Joan. 1993: 107. FAVÀ, Xavier. 2001: 214-218.

585 ALCOVER, Antoni M.; MOLL, Francesc de B.

586 PUIGCORBÉ, Ramon. 1984.

Pel que fa a l'origen etimològic del mot parellada, Xavier Favà es basa en la definició que dona A. Griera: «Raïm que té els penjolls bessons» i Favà afegeix: «O sigui que és tractat com un simple derivat de parell(a), induït per la simetria dels seus raïms»⁵⁸⁷.

Els documents més antics on apareix esmentat el montòneg daten del segle xv i corresponen la majoria al País Valencià. Juan Vicente García, en l'estudi *Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)*, escriu: «Por lo que al vino se refiere, el mayor signo de distinción lo constituye la presencia en un banquete de distintas variedades, sobre todo vinos dulces frecuentemente importados, como vi grech, la malvasia o el montonach...»⁵⁸⁸. Aquest punt es va repetint sobre els vins de l'edat mitjana, dels quals ja s'ha parlat, i així es pot observar que el montonach és considerat com un dels vins principals en aquesta època.

Josep Torró estudia un document del 1417 d'Alcàsser d'un propietari que «hacia 1417, el señor, ademas de su huerto, tiene propias 48 hanegadas (4ha) de viña 'de grech, malvasia e montonech' [...]»⁵⁸⁹.

Frederic Aparisi fa l'estudi d'un document de Quart de Poblet del 1439 i es tracta d'un inventari *post mortem* en què el finat Pasqual Navarro consta que «te una bota greguera de VIII cànsters de Montonech»⁵⁹⁰. De la mateixa població, hi ha un altre inventari *post mortem*, del 1480, estudiat per Rafael Valldecabres, de Mayoral Bernat, en el qual es fa una llista de «cinc botes de motonech blanch, les tres plenes i les dos encetades, Item tres tonells, hu hi ha vin cuyt, en l'altre montonech gastat e l'altre mig de montonech»⁵⁹¹. De la població de València, M^a Milagros Cárcel va fer el treball de recerca *El convite anual de los cofrades de la 'Almoyna de les Òrfenes a maridar' de Valencia (1419-1525)*. Hi estudia 23 llistes sobre les despeses ocasionades pel convit que feien cada any els confreres de les «Òrfenes» i en aquestes llistes, a part de les despeses, hi apareix el que compraven. Un dels vins que apareix és el montòneg, que l'autora descriu així: «[...] era un vino blanco superior procedente de una variedad de parra fina y de uva llamada 'montona'. Está presente prácticamente en todos los convites.»⁵⁹²

De la reina Maria, esposa d'Alfons V el Magnànim, hi ha un document del 5 de juliol de 1434 en el qual ordena que li facin arribar a Tortosa, on es troba, «un carretell del muntonech de Madona Mercadera...». Madona Mercadera era la millor proveïdora de vi de la reina. El 6 d'agost del mateix any repetia la comanda següent: «Aprés la data havem deliberat fer venir una carrega de vi de na Mercadera, la meytat

587 Favà, Xavier. 2001: 262.

588 García Marsilla, Juan Vicente. 1995: 490.

589 Torró, Josep. 2009: 21.

590 Aparisi, Frederic. 2013: 165-166.

591 Valldecabres, Rafael. 2004: 124.

592 Cárcel Ortí, M^a Milagros. 2013: 812-814.

del montonech e l'altra meytat de vermell que sia fi»⁵⁹³. Aquestes comandes posen de manifest que la reina Maria tenia una preferència pel vi montonech i el grec tal com es va explicar quan es va tractar el vi grec.

En l'*Espill o llibre de les dones* (1460), Jaume Roig escriu que, un cop ha fet les feines preparatòries per plantar un camp, «Planta trià stranya pus sana de muntalbana, boval, negrella, no ferrandella ni monestrell, malloll novell volen plantar pus fectuós e virtuós»⁵⁹⁴. Aquest text permet suposar que unes de les millors plantes o mallolls que va trobar per plantar eren les de Montalbana, encara que sembla que era estranya, és a dir, no gaire coneguda.

El *Diccionari català-valencià-balear* inclou 'montonenç', i en la descripció menciona un document del 1465 de València que escriu: «dos carretells per dos de metre en aquells vi montonench». El document està datat però és anònim.

Del 1468 hi ha la cita següent originada a Castelló: «Item III quartons de montonench e garrofferal a la terra grossa»⁵⁹⁵.

Continuant a l'àrea del País Valencià, Josep Antich fa un estudi documental del castell de Silla i tracta l'inventari elaborat per Phelip Aliaqua datat el 1479. Al celler de vi, consta que de les botes que sí que troben «la huytena es miga de montonech vermell novell bo» en una part del celler, en canvi, a l'altra part «lo cinquè carretell es ple de montonech blanch bo»⁵⁹⁶. En aquest text, sorprèn que es mencioni un montonech vermell, quan sempre s'ha trobat que era un vi blanc (certament és un aspecte pendent d'aclarir).

Al llarg del segle xv, es localitzen tres documents que mencionen el «molltonach»: el primer s'origina al País Valencià; el segon, en el concejo de Teruel, que considera el montònc, juntament amb el grec, com a vins medicinals, i el tercer és un llibre de principis del segle xvi, que tracta d'un règim de sanitat dirigit a Francesc Joan Maya, canonge de la catedral de Tarragona, en què el metge li recomanava que begués vi però que fos bo, i entre els que considera bons hi havia el «montonech»⁵⁹⁷.

Ja en ple segle xvi, el *Cançoner satíric valencià dels segles xv y xvi* menciona el vi montonech⁵⁹⁸.

D'aquest primer grup de documents, se'n pot observar d'una manera clara que la seva procedència majoritària és el País Valencià. Amb posterioritat, a partir dels segles xvii i xviii, no hi ha tants documents i tenen procedències més diverses, com tot seguit es veurà.

593 SOLDEVILA, Ferran. 1928: 271.

594 ROIG, Jaume. 1978: 189.

595 SÁNCHEZ ADELL, José. 1994.

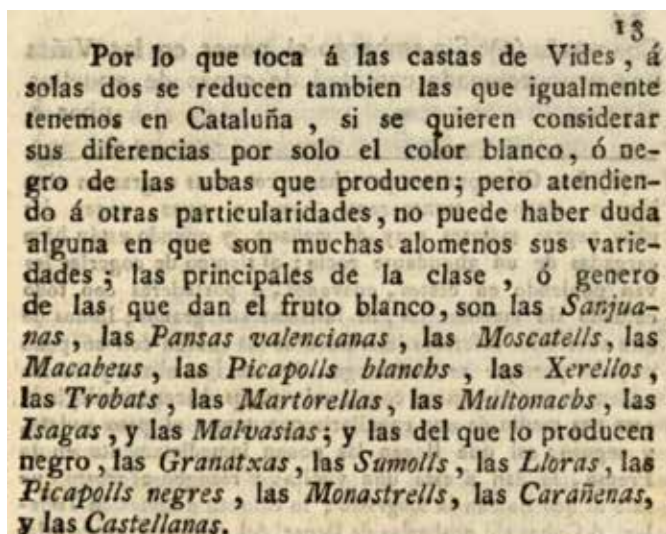
596 ANTICH, Josep. 2000: 23-26.

597 APARISI, Frederic. 2013: 166. RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2014. CAPDEVILA, Sanç. 1926: 125-126.

598 *Cançoner satíric valencià dels segles xv y xvi*. 1911: 257.

Joan Baptista Binimelis, l'any 1593, estudia la varietat de raïm «montonech» a Mallorca, a la vall de Varig, de la forma següent: «[...] aquí se hacen aquellos vinos tan preciosos que se llaman Montonech»⁵⁹⁹. El Diccionari Aguiló recull les entrades següents: «Montonach», varietat de vi del 1670; «Montona», varietat de parres que abundava en un temps a Pollença i donava vi blanc superior, i «Montonech», nom d'un vi a Pollença el 1720⁶⁰⁰.

A finals del segle XVIII, Josep Navarro-Mas tracta de la varietat de raïm blanc multonachs, i també menciona per primera vegada 'martorellas', que al principi hem assenyalat que era una sinonímia de parellada, però que, segons el text de Navarro-Mas, sembla que es tractarien de varietats diferents.



Fragment dedicat a les varietats cultivades a Catalunya⁶⁰¹.

En ple segle XIX, hi ha una cita de Salvador Sorà que explica com s'ha de fer vi blanc imitant la montona de Pollença: comença un període en què la química ha avançat suficientment per permetre fer imitacions artificials dels vins més interessants de cara al mercat⁶⁰². Encara hi ha una altra referència de montona de Pollença de l'any 1843⁶⁰³.

599 BINIMELIS, Joan. 1927: tom IV, 99-103.

600 AGUILÓ, Marià. 1914-1934: vol. v, 149.

601 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13.

602 SORÀ, Salvador. 1839.

603 Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857. 1859-1861: 974.

Segons la documentació estudiada, a partir de la segona meitat del segle XIX, es produeix un desplaçament de la varietat, i la documentació que arriba només procedeix d'una part de Catalunya, com ara el Penedès, la Conca de Barberà, el Camp de Tarragona, la ribera del Corb dins de Costers del Segre i l'àrea del cava. En realitat, com ja s'ha dit a l'inici, el gran creixement del cava ha estat el motiu principal de l'expansió de la varietat; encara que això no és produirà, tal com s'ha dit, fins a utilitzar-se en el cupatge del cava. L'any 1865, Bonaventura Castellet, en el seu llibre *Viticultura y enologia españolas*, escriu que la varietat multonach és una de les varietats inútils per a Catalunya, una varietat «basta»⁶⁰⁴.

El 1870, Manuel Martorell i Peña fa un primer intent modern d'ampelografia de les varietats de ceps que es cultiven a la zona marítima de Barcelona, i en aquest estudi hi inclou el raïm blanc «marturellas», com ja va fer a finals del segle XVIII Josep Navarro-Mas⁶⁰⁵.

L'any 1871, apareix dins del catàleg dels expositors que van participar a les exposicions de raïms organitzades per l'Institut Agrícola de Sant Isidre el nom parellada⁶⁰⁶. És la primera menció fins ara localitzada. Es tracta primer d'uns raïms procedents de la finca del Laberint d'Horta del Marquès d'Alfarràs i una segona mostra d'una finca d'Altafulla. En canvi, l'any següent, en la mateixa publicació, en un número que publica el catàleg de l'«Exposició de productes agrícoles» celebrada a Barcelona, només apareixen dues mostres de raïm que són de montonechs, una de Cervera i una altra de l'Aranyó, també a la Segarra. No apareix cap menció de «parellada», mostra que el nom parellada no estava consolidat i la varietat no era encara molt present⁶⁰⁷.

Ramon Roig i Armengol fa un estudi exhaustiu sobre el cultiu de la vinya a la província de Barcelona i la distribució de les varietats de cep que es cultiven per comarques. En aquest estudi hi apareixen les tres formes amb què es coneix en aquell temps la parellada. Així s'observa que primer fa un descripció de la varietat «moltonach ó parellada»⁶⁰⁸. És la primera referència documental que relaciona parellada i montòneg com a sinònims. En canvi, encara que esmenta com a varietat «martorellas», no l'inclou com a sinonímia de multonach i parellada. Després, en les diferents comarques, només fa referència al nom que és coneguda allí: «moltónach» al Penedès, «martoreya» al Maresme i «moltonach» al Vallès, Berga i la Segarra.

El 1877 es duu a terme a Madrid, organitzada pel Ministeri de Foment, una mostra de varietats de raïm. De la província de Barcelona, n'hi ha presència de martore-

604 CASTELLET, Bonaventura. 1869.

605 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

606 JUSTO Y VILLANUEVA, Lluís. 1871: 310, 314.

607 «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro». 1872: 42.

608 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 35.

rellas, montenach i parellada, com a varietats independents⁶⁰⁹. Un altre estudi d'aquesta època és el de Joaquim Monset sobre la sensibilitat de les varietats a les diferents malalties dels ceps en diverses localitats i, al marge de la malaltia estudiada, també hi ha presència de les tres sinonímies: «martorella» o «martorellas», de la qual esmenta el seu seguiment al Baix Vallès, Martorell, Pallegà, Sant Feliu del Llobregat, Molins de Rei; «parellada» al Penedès, i «multonech» a Rubí, Terrassa, Igualada i Sant Cugat del Vallès⁶¹⁰.

La *Gaceta Agrícola del Ministerio del Fomento* publica la llista de les varietats que va tenir la «Granja Vitícola Práctica de Tarragona» i la seva època de brotació i floració. Entre les varietats que tenien, hi havia la parellada⁶¹¹. D'altra banda, en l'Estació Ampelogràfica Catalana, de totes les varietats empeltades amb peus americans i que estaven a la venda pels agricultors per replantar les vinyes després de la fil·loxera, només apareix el «multonach». La proximitat entre aquestes dues cites pot suggerir que alguna diferència hi deuria haver, per petita que fos, entre multonach i parellada⁶¹².

Durant i després de la invasió de la fil·loxera, les publicacions agrícoles periòdiques del moment anaven plenes d'articles que, d'una banda, tractaven els danys que va produir el paràsit i, de l'altra, un cop trobada la solució amb la introducció del peus americans, d'articles sobre visites o experiències de diferents pagesos que aplicaven la solució adoptada. Aquests articles mostren amb quines varietats es va decidir continuar en cada comarca i els resultats que s'anaven obtenint empeltant amb els ceps americans. Aquests articles són de finals del segle XIX: el primer es publica a la revista *L'Art del Pagès* i elogia un pagès de Font-rubí (Alt Penedès) per com ha transformat la seva finca: «Solament ab aquestos últims cuydados podia obtenir aquell intel·ligent propietari vendre'ls seus vins, produhits casi exclusivament per la *Parellada* (*Montónech*, *Martorellas*) á una important casa francesa que'ls fa servir pera la fabricació del vi escumós en lo mateix pays de *Champagne*»⁶¹³. Aquest fragment és molt interessant, perquè l'autor, Rafael Mir, fa una alabança de la varietat parellada al mateix temps que diu que va molt bé per fer xampany (o el que avui és el cava a Catalunya) i dona totes les sinonímies de la varietat, ja que ell és un propietari i important tècnic d'aquell temps. En un segon article, publicat per entregues a la revista *El Labriego*, el seu autor fa una reflexió sobre quines seran les varietats que es replantaran i escriu: «De son estudi resulta com á més importants per nostra terra los (ceps) ya coneguts per ser ya de molt antich estesa sa plantació en lo Panadés. Es inductable que com avans de la filoxera serán las varietats blancas de Xarel-lo, Parellada y Pansé, y las negras de Sumoll, Treberó

609 Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877. 1878: 84.

610 MONSET, Joaquín. 1886: 79-81.

611 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

612 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889.

613 MIR, Rafael. 1896: 86.

y Carinyena las que més se empeltarán sobre cepes americanos.»⁶¹⁴. Queda clar que la parellada continuarà al Penedès.

Durant el segle xx, el nom de parellada a poc a poc es consolida, però en els articles i les publicacions encara anirà amb la forma «montónac o parellada». Així, quan es fa una descripció de les varietats cultivades al Penedès, es parla de «montónech ó parellada»⁶¹⁵. En aquest mateix article, s'ofereix una descripció del vi basat en la parellada, que va tenir molt d'èxit per a l'exportació a països com Suïssa per la seva semblança als vins del Rhin.

L'ampelògraf Pierre Viala ofereix únicament la descripció amb el nom de *multonach*: «Nom de cépage espagnol de la Catalogne.»⁶¹⁶

Diversos autors fan referència de la varietat al Penedès, com Josep Ribas, que la situa com a important al Baix Penedès⁶¹⁷, o la Junta Consultiva Agronòmica de la Província de Barcelona, que situa la parellada com una de les varietats molt utilitzada a les replantacions postfil·loxera. També consta com una de les varietats que ofereix la Col·lecció Ampelogràfica Espanyola⁶¹⁸.

L'any 1911 es publica un article en la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre de la visita a la finca de la Can Codorniu de San Sadurní de Noya. S'hi mencionen les varietats que hi cultiven: les blanques són macabeu, xarel·lo i montónech, que són les varietats que l'any 1872 Josep Raventós va utilitzar per fer el cupatge del cava i el seu fill Manuel Raventós va continuar, i en el moment de la visita aquesta producció ja era una de les novetats més importants per la viticultura catalana⁶¹⁹.

Raul Mir, que l'any 1911 va fundar la revista *El cultivador moderno*, en dos articles, un de l'any 1913 i un altre del 1916, parla de la varietat, en el primer cas com a multonec i en el segon escriu el següent: «En los momentos en que escribimos estas notas va a empezar la recolección en la parte de la montaña del Panadés, donde las cepas *Parellada* y *Montonec* producen los vinos blancos tan solicitados en los mercados de Alemania y Suiza». D'aquest fragment, cal destacar-ne que encara existeix la confusió entre parellada i montònech, i que és cert que la parellada (montònech) es cultiva a la zona alta del Penedès i, com s'ha vist abans, a banda de formar part del cupatge del «xampany» també era un vi molt interessant per a l'exportació⁶²⁰.

614 «Vinya americana: son cultiu». 1898: 7.

615 ROS I GÜELL, Josep. 1910: 24.

616 VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VII, 233.

617 RIBAS, Josep. 1910: 74-75.

618 GIRONA, Pere J. 1911: 23.

619 «Casa Codorniu de San Sadurní de Noya». 1911.

620 MIR, Raul M. 1913. «Situación viti-vinícola». 1916.

En l'obra *L'art de fer bon vi*, en oferir la descripció dels ceps de raïm blanc més apropiats per Catalunya, esmenta «el montonec o parellada»⁶²¹. També la parellada serà una varietat de cep que es trobarà en els programes de les experiències de les Estacions Enològiques de Reus i de Vilafranca de Penedès, que es van crear a principis del segle xx. Claudi Oliveras, director de l'Estació Enològica de Reus, escriu: «[...] la característica *Parellada* o *Montonec* de la qual, aún empleada exclusivamente, hemos tenido ocasión de examinar vinos finísimos, e incluso de muy excelente graduación alcohólica, especialmente en los viñedos debidamente cultivados y en los situados en ladera, y con cuyos mostos se obtienen también delicados espumosos en la indicada comarca del Noya [...]»⁶²². L'escriu és un dels primers en indicar la utilització de la parellada per fer cava. A partir d'aquest moment, aquestes denominacions seran freqüents. Així doncs, Nicolás García de los Salmones n'ofereix una en un article publicat l'any 1935, on escriu: «[...] Y de especial citación han de ser, por lo importantísimo de su producción, los espumosos Codorniu, comparables con la mejores marcas de champagne, y de elaboración también con esas vides clásicas dichas del país, en mezcla, muy bien estudiada por el Sr. Raventós, de las variedades monestrell, macabeo, xarello y parellada»⁶²³. En aquest article, es constata d'una manera clara la importància que va tenir la família Raventós en el tema del cava i el cupatge, que en aquell moment tan sols canvia de l'estàndard majoritari d'avui en què el monastrell no forma part.

El 1943, altra vegada en Raul Mir dedica un apartat a la viticultura, i de la parellada en diu el següent: «En la parte alta del Panadés, hacia los contrafuertes de los macizos montañosos de Fontrubí y Mediona se produce un vino blanco más de colorido y pajizo que el del Noya y de menor graduación —de unos 9º a 10º. Constituye el llamado vino blanco del Panadés, más conocido en Suiza y Alemania que consumen casi toda su producción, que rebasa la cifra de 500.000 Hl. La cepa dominante en los téminos productores de este vino es la Parellada con la subespecie Multonec.» Aquest fragment dona una informació molt completa: primer situa la parellada a l'àrea geogràfica òptima per al seu desenvolupament, després informa del gran mercat que tenia aquest tipus de vi a Suïssa i Alemanya, durant la primera part del segle xx, que avui ha desaparegut, i esmenta que la sortida majoritària del vi de parellada és per al cava⁶²⁴.

També dins d'aquest període, Juan Marcilla fa una descripció ampelogràfica dels ceps de l'Estat espanyol, i de la parellada diu: «Parellada existen dos variedades la blanca y la rosada. Denominase montonech, martorella, en la provincia de Barcelona; maciá, en algunos de Tarragona...»⁶²⁵. Després fa una breu diferenciació de parellada

621 RAVENTÓS, Jaume. 1922: 113.

622 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 29-30.

623 GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás. 1935.

624 MIR, Raul. 1943: 281-284.

625 MARCILLA, Juan. 1942: 114-115.

com la rosada i multonech (canvien el nom com volen), com la blanca, encara que les diferències que assenyalen són molt petites. Aquesta mateixa divisió la farà anys més tard la DO Penedès en el llibre *Denominació d'origen Penedès: vins i caves*: «Parellada. Varietat blanca de gra molt característic, entre daurat i rosa. N'hi ha un tipus, anomenat montonec, que té el gra de color verd»⁶²⁶. De fet, però, es tendeix a emprar el nom de parellada per a tots dos tipus. I aquesta és la situació actual.

L'any 1971, l'Institut Nacional d'Investigacions Agràries publica un estudi en el qual recull totes les varietats principals de l'Estat espanyol, per províncies i denominacions d'origen. La parellada es menciona a la província de Barcelona com a parellada o montonec, on ocupa el 5% de la superfície de vinya; a la província de Lleida, com a parellada, i amb el 20% de la vinya (ribera del Corb), i finalment a la província de Tarragona, com a parellada, i amb un 7% de la vinya. D'aquest estudi, se'n dedueix que la parellada només és present a Catalunya, mentre que la qüestió de montonec/parellada continua viva de manera especial al Penedès. Dins de Catalunya, a les comarques gironines, ni històricament ni en l'actualitat, s'hi troba present. El mateix passa a la Catalunya Nord i a Mallorca, i sorprèn que al País Valencià tampoc no hi sigui present avui si es considera que seria el seu lloc d'origen.

Jaume Ciurana repeteix el que Raul Mir va publicar l'any 1943, que el lloc òptim del conreu per a la «parellada o montonega (montonec)» és l'Alt Penedès, i és molt bona per als vins escumosos i per al vi tranquil. La mateixa Generalitat de Catalunya, deu anys després, publica *El conreu de la vinya* a Catalunya, llibre en el qual fa la descripció agronòmica de les varietats de cep cultivades a Catalunya; la descripció pràcticament és la mateixa que la que ha fet la DO Penedès, que s'ha tractat abans⁶²⁷.

En una anàlisi recent de la vitivinicultura catalana, feta per Antoni Saumell, s'ofereixen dades sobre la parellada, i es pot observar com aquesta varietat va tenir un creixement important en les últimes dècades del segle xx, degut al creixement del cava com a producte d'exportació. Aquest creixement ara està estabilitzat i la varietat ocupa la tercera posició pel que fa a superfície de les varietats cultivades al Penedès⁶²⁸.

Del segle xxi, cal destacar-ne, en primer terme, dos estudis locals que informen de detalls més pròxims al territori. Els dos són del Penedès. El primer és del municipi d'Aiguamúrcia, i entre les varietats de cep que s'hi cultiven s'assenyala la parellada: «Parellada. També es coneix amb el nom de montonec i martorell a la part més interior del Principat. De la parellada es distingeixen dues varietats pel color del raïm: la blanca i la rosada. Al municipi d'Aiguamúrcia la varietat blanca és la més abundant»⁶²⁹. El

626 *Denominació d'origen Penedès: vins i caves*. 1989: 34-35.

627 CIURANA, Jaume. 1979: 104.

628 SAUMELL I SOLER, Anton; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi. 2003: 307-341.

629 MARLÈS, Jaume. 2004: 28.

segon article fa referència a la finca de Mas Rodó situada a Mediona, a l'Alt Penedès (de la qual ja s'ha parlat a l'inici). L'article explica com en aquesta finca han recuperat la montonega: «La recuperación de una variedad como la Montonega (fenotipo de la Parellada) y apenas conocida incluso en el sector.» És interessant veure com els productors actuals tenen l'esperit de recuperar varietats autòctones.

Finalment, la varietat parellada avui no és una desconeguda mundial al món i dues de les obres més recents sobre varietats de ceps en fan la descripció. El llibre *Wine Grapes* ofereix un resum històric en el qual assenyala que és una varietat originària d'Aragó (aquí sembla que hi ha la confusió entre el terme Corona d'Aragó i Aragó com a territori). També menciona Jaume Roig sense aportar res de nou i de Favà recull que l'àrea més important del cultiu de la varietat és Catalunya. Finalment, indica que la quantitat més important del vi procedent d'aquesta varietat s'utilitza per al cava; la resta de la descripció és molt correcta i bastant completa⁶³⁰. D'altra banda, en el *Dictionnaire des cépages et de leurs synonymes*, Pierre Galet esmenta les sinònimes de Viala, «parellada blanc». També fa una descripció molt completa i, encara que assenyala que els grans de raïm poden ser de color daurat o una mica rosats, no considera que es tracti de dues subvarietats, com alguns autors han indicat, i quant al lloc de cultiu assenyala: «C'est un cépage important du vignoble catalan qui rassemble 98% de la superficie cultivée en Espagne et qui fait partie de l'encépagement des vins d'origine Penedès et de Tarragona, utilisé également pour produire vins mousseux dits Caves (mousseux réalisés en methode champenoise). Il donne un des meilleurs vins blancs espagnols [...]»⁶³¹.

D'aquesta varietat, Juan Piqueras n'escrivi: «[...] la parellada o montòneg és una altra de les varietats blanques més pròpies de l'antiga Corona d'Aragó»; assenyalant també que «[...] en èpoques passades tingué una major representació en els vinyars aragonesos, on segons Ignacio de Asso (finals del XVIII) era coneguda com a montonet o montoncico. Tampoc no en queda res de la montona de Pollença, que va prosperar a Mallorca entre els segles XIV i XIX, ni del montòneg que es conreava en l'edat mitjana a les hortes d'Oriola i de València, quan Jaume Roig, expert viticultor alhora que metge i escriptor, elaborava un blanc de montòneg, del qual era gran devot el mateix Joan II»⁶³². Aquest fragment defineix molt bé l'evolució històrica del que avui s'anomena parellada.

Amb una superfície de conreu que ha quedat limitada a una part de Catalunya, continua sent una varietat que dona un vi excel·lent. A la llum, però, de la documentació aquí estudiada, es pot considerar que el seu origen és el País Valencià, encara que ja molt aviat es localitza documentació al Principat.

630 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VUILLAMOZ, José. 2012: 768.

631 GALET, Pierre. 2015: 826.

632 PIQUERAS, Juan. 2001.

7. EL MONASTRELL

La primera notícia de la varietat de raïm negre monastrell és del segle XIV i correspon al llibre de Francesc Eiximenis *Lo Crestià*. La cita explica que l'origen de la varietat és a l'Empordà, ja que el menciona com a «monastrell d'Empordà», vi vermell, és a dir, vi negre, per beure a l'hivern⁶³³. Juntament amb el picapoll, serien el dos primers vins negres autòctons dels quals s'ha trobat documentació⁶³⁴.

Actualment, el monastrell es cultiva principalment a l'Estat espanyol, el primer país del món en producció amb 65.244 ha (2012). La superfície a l'estat espanyol ha disminuït sensiblement i a l'any 2021 ha passat a 39924 ha. El segon país en importància és França, amb 9.200 ha, i encara hi ha petites superfícies a Austràlia, Califòrnia i el nord d'Àfrica, així com també a Itàlia⁶³⁵. El vi fet a base de monastrell forma part de l'històric Fondillon d'Alacant i els famosos vins negres Bandol a la Provença.

En ser citat en el primer document com un vi de l'Empordà, considerem que és una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu hi sigui minoritari. Al cap de poc temps, es constata, per la documentació estudiada, que s'estengué pel País Valencià i la Catalunya Nord, i amb el nom de *mourvèdre* a la Provença i Lleugadoc. Finalment, com a monastrell s'estén a Múrcia i la Manxa.

El 1971, l'Institut Nacional d'Investigacions Agràries va fer un recull estimatiu de la distribució provincial de les varietats principals de la vinya a l'Estat espanyol. En referència al monastrell i sinonímies, el localitza en les províncies següents: a Albacete com a monastrell o morastel, on ocupava el 15% de la superfície de la vinya; a Alacant com a monastrell que ocupava el 68% de la superfície; a Barcelona com a monastrell amb una superfície insignificant; a Girona com a monestrell i amb una superfície insignificant; a Osca com a morastell amb un 22% de la superfície de la vinya; a Lleida

⁶³³ EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

⁶³⁴ Pel que fa al picapoll, cal tenir present que posteriorment també va aparèixer un picapoll blanc.

⁶³⁵ GALET, Pierre. 2015: 734-735.

com a monestrell i una superfície insignificant; a Múrcia com a monestrell amb un 75% de la superfície de la vinya; a Tarragona no hi menciona presència; a València amb un 1,5% de la superfície de la vinya⁶³⁶. En el total de l'Estat espanyol, el monestrell representava el 6,68% de la superfície de la vinya cultivada. En aquella data, era la tercera varietat en ordre d'importància per superfície darrere de l'airen (28,12%) i la garnatxa (14,29%). Analitzant aquesta estadística, s'observa que a la zones inicials del seu cultiu, com Catalunya i València, el monestrell ha quedat com una varietat minoritària, i la gran superfície es troba concentrada a les províncies de Múrcia, Alacant i Albacete. Geogràficament, la varietat es va desplaçar cap al sud de la península Ibèrica i al sud de França.

Encara que el nom principal amb el qual es coneix la varietat sigui monestrell, segons el lloc de cultiu té diversos noms: *mourvèdre* al sud de França, mataró a la Catalunya Nord i algun indret del Principat, i a Califòrnia i Austràlia. I també garrut en alguns llocs de Catalunya⁶³⁷.

Favà coincideix amb altres autors que monestrell deriva del llatí *monasteriellu* o *monasteriu*, monestir, el que voldria dir que aquests ceps podrien venir d'algun famós monestir⁶³⁸. Per a Veny, monestrell deuria voler dir «monesteriet», com Monistrol, que en algunes zones ha evolucionat a morastrell o morastell, amb referència a «mora» pel color negre del raïm. Creu, però, que no forçosament ha de ser així i que els canvis poden ser únicament per motius fonètics⁶³⁹. Pel que fa a *mourvèdre*, que és la forma com s'anomena a Provença-Llenguadoc i en alguns punts de la Catalunya Nord, el nom sembla que prové de Morvedre, que és com se l'anomenava a Sagunt des de l'edat mitjana fins al 1868. La importància del nom de *mourvèdre* creix en expansionar-se pel sud de França i complica poder certificar un lloc únic d'origen de la varietat, ja que és lògic pensar que el *mourvèdre* del sud de França venia del camp de Morvedre (actual Sagunt)⁶⁴⁰, en una època posterior al del Monestrell, a través d'un contacte directe entre el Llenguadoc-Provença i Morvedre al segle XVIII, segons que es pot deduir de les primeres notícies de què es disposa d'autors francesos⁶⁴¹.

Una altra sinonímia important és mataró, que en principi podria semblar que es tracta d'una variant oriünda d'aquesta ciutat del Maresme. És un fet que avui hi ha unes hectàrees d'aquesta varietat dins de la DO Alella⁶⁴². Les primeres notícies documentades són de principis del segle XIX i provenen de la Catalunya Nord, i dins del

636 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 10-28.

637 PIQUERAS, Juan. 2001; CLARKE, Oz; RAND, Margaret. 2001: 140.

638 FAVÀ, Xavier. 2001: 207-212.

639 VENY, Joan. 1991: 54-55.

640 PIQUERAS, Juan. 1986: 106-118.

641 RÉZEAU, Pierre. 1998: 240-245.

642 Concretament el Celler Privat d'Alta Alella ha fet un vi dolç «Dolç Mataró» a partir de mataró (monestrell).

Principat, a partir de finals del segle XIX, és present en diverses localitats de les comarques tarragonines. Els ampeleògrafs com Rouffia no posen en dubte que el mataró ve de la població maresmenca i que mataró i *mourvèdre* són la mateixa varietat, juntament amb monastrell⁶⁴³.

En relació amb el garrut, la primera notícia que s'ha pogut trobar d'aquesta variant és d'un article del 1871 publicat a la revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, que mostra els resultats d'una exposició de mostres de raïm: amb el nom de garrut van haver-hi sis mostres⁶⁴⁴. Favà fa una explicació etimològica basant-se en la forma o tendència a la curvatura dels seus sarments, que facilita que el cep es pugui emparar pels tronc dels arbres i quedar ben agafat com una garra, o el que és garrut⁶⁴⁵.

El monastrell és una varietat de la baixa edat mitjana que pot tenir el seu origen a Catalunya, a diferència de les altres varietats medievals que s'han descrit que tenen el seu origen al Mediterrani oriental i que eren vins blancs dolços; en canvi, el monastrell és un vi negre. Després de la primera referència de Francesc Eiximenis, la següent és una anònima del 1437 que parla d'una vinya del Clot (Barcelona) que està plantada de «monestrel ver e bort, après vull metre tarracench»⁶⁴⁶.

Jaume Roig, que va escriure l'any 1460 el llibre de poesia *Espill o llibre de les dones*, menciona diversos tipus de vins i ceps, i del monastrell escriu: «del vi novell del monestrell» i en un altre fragment: «Planta tria /stranya, pus sana / de muntalbana / boval, negrella / no ferrandella / ni monestrell / mallol novell / [...]». Queda clar que amb pocs anys de diferència el monastrell arriba al País Valencià⁶⁴⁷.

Després d'aquests documents de finals de l'edat mitjana, la referència següent que s'ha localitzat és la de Miquel Agustí, corresponent a l'any 1617, que escriu: «Lo vi blanc de vinya de Monestrells blanchs, y de Pansas»⁶⁴⁸. El que en aquest cas no concorda amb l'actual monestrell és el fet que els monestrells siguin blancs, ja que, com s'ha explicat, el monastrell és un raïm negre.

El secretari Pierre de Marca, l'any 1668, va escriure l'obra *Marca Hispànica*, que havia redactat per encàrrec de Lluís XIV, i en la qual feia una descripció completa del Principat, incloent-hi els diferents vins que s'hi produïen. De la ciutat de Mataró explica: «En Mataró se fan excel·lents vins clarets [...]»⁶⁴⁹. Aquest text, sense esmentar la varietat, podria tractar-se d'una primera referència del mataró com a sinònim de

643 ROUFFIA, Côme. 1866.

644 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

645 FAVÀ, Xavier. 2001: 139.

646 Arxiu Històric de Protocols de Barcelona. Llibre de la marmessoria de Bernat Joan de Montpalau, donzell, i de comptes de Nicolau de Mediona, notari, 1433-1460. AHPB, 163/19. Estudiad per FERRER I MALLOL, Maria-Teresa. 2018: 149.

647 ROIG, Jaume. 1978: 104, 189.

648 AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94.

649 MARCA, Pierre de. 1965: 242.

monastrell en assenyalar que es fan excel·lents vins clarets, ja que els vins clarets es feien amb raïms negres.

A principis del segle XVIII, al País Valencià, Valcárcel ofereix la descripció del monastrell i escriu que és un raïm molt adequat per fer grans vins⁶⁵⁰.

A finals del segle XVIII es torna a trobar documentació a Catalunya, en aquest cas de Josep Navarro-Mas⁶⁵¹, que ofereix la descripció de les varietats de cep negres presents a Catalunya, on hi ha el monastrell. Aquesta documentació és contemporània a les observacions que va fer Antoni Josep Cavanilles sobre les varietats de cep que es cultiven a Alacant, i parla del vi d'Alacant: «El verdadero Alicante debe de hacerse de uvas de monastrell, y de ellas resulta aquel vino tinto, áspero de un sabor dulce con alguna aspereza, tan estimado en todas la naciones»⁶⁵².

Del vi Fondillón o fondellol, a vegades dit també vi d'Alacant, els alacantins en feien imitacions del vi de malvasia al segle XV: primer utilitzaven la garnatxa i, finalment, el monastrell. El fondellón és un vi dolç ranci obtingut de raïms monastrells prèviament asolejats, i va tenir molt bona fama a les corts d'Europa, especialment durant els segles XVIII i XIX, però arran de la fil·loxera va cessar la seva producció. Actualment està en període de recuperació. A finals del segle XVIII es pot veure que la varietat monastrell ja estava estesa des d'Alacant i resseguia tota la Mediterrània fins a la Provença⁶⁵³.

El primer cop que s'esmenta el *mourvèdre* al sud de França és el 1715⁶⁵⁴, i durant el segle XIX diferents ampeleògrafs fan descripcions de la varietat. Un dels primers és Alexandre Cavoleau, que distingeix bé quan parla de les varietats del departament dels Pirineus Orientals (Catalunya Nord), en què anomena mataró com a varietat de raïm molt negre present en el territori, i la mateixa varietat quan es refereix al departament de Bouches du Rhône (Provença), i escriu: «Le mourvedre est la variété le plus estimée...», és a dir al Rosselló la varietat l'anomena mataró i a la Provença *mourvèdre*. De les excel·lències de la qualitat del *mourvèdre* i de com de bé s'adapta a la Provença, en continuen continuen parlant altres autors contemporanis com Odart, Cazallis i Rendu.

De la mateixa manera, James Busby, a la crònica del seu viatge pel Rosselló, escriu que es cultiva la varietat mataró i que participa en els cupatges de vins negres del lloc, i el mataró aporta la quantitat⁶⁵⁵. Personatges com Busby viatgen cap a la península Ibèrica i fan descripcions molt interessants del territori i els seus vins. També

650 VALCARCEL, José Antonio. 1791.

651 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13.

652 CAVANILLES, Antoni Josep. 1797: 250.

653 PIQUERAS, Juan. 1986: 101, 106.

654 «*Vitis acino nigro, rotundo, molli, minus suavi. Mourvegue*». RÉZEAU, Pierre. 1998: 244.

655 BUSBY, James. 1835: 66.

és el cas d'André Jullien, que ofereix una descripció dels vins de diferents països, i en el capítol que dedica a «Espagne et les îles Baléares», dels vins del regne de València, en comenta el d'Alacant, i menciona el vi «fondellol», que el presenta com la fase d'envel·liment del vi negre d'Alacant i que té propietats remeieres, del qual s'aconsella beure petites dosis. De València, en destaca els vins negres ordinaris dels voltants de Murviedro. Escriu: «Ceux des environs de Muviedro, a sis lieues nord de Valence, son les plus épais et les plus colorés»⁶⁵⁶. Cal ressaltar que està parlant del que avui és Sagunt, ja que el text és de l'any 1822, d'abans del canvi de nom. El vi del qual parla és el monastrell o mouverde.

En el *Diccionari d'Agricultura* de l'any 1837, editat a París, dels ceps que destaca del departament dels Pirineus Orientals, n'hi ha el mataró⁶⁵⁷, que indica que va venir d'Espanya, el que és una nova confirmació que el monastrell estava ben situat en aquestes terres. Per acabar amb l'evolució que va tenir la varietat monastrell al sud de França durant els segles XVIII i XIX, cal esmentar Antoine Siau⁶⁵⁸, que en un treball sobre la vinya al Rosselló ofereix la descripció de mataró i que coincideix a indicar que és una varietat que ve d'Espanya i que dona un vi negre una mica blavós.

A partir de la primera meitat del segle XIX, es troba molta documentació originada a l'Estat espanyol i, de manera especial, a Catalunya. Fora de Catalunya, a l'exposició de productes de l'agricultura espanyola que es va fer a Madrid l'any 1857⁶⁵⁹, hi ha una mostra de raïms de monastrell procedents de Torrente (València). D'altra banda, també Salvador d'Àustria l'esmenta a Mallorca⁶⁶⁰. Martorell Peña, en els seu treball d'ampelografia sobre les varietats de ceps que són presents a la zona marítima de la província de Barcelona, ofereix la descripció de monastrell. Diu que és un raïm negre, que el cep és vigorós, la grandària del gra és entre mitjana i petita i de forma ovalada, i de gust dolç, entre d'altres característiques⁶⁶¹.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre va organitzar el 1871 una exposició de raïms i va presentar mostres de diferents raïms i localitats. Del recull, se'n dedueix que la varietat monastrell era ben present a Catalunya, ja que hi ha mostres de Girona, Navata, Cubells, Vilanova i la Geltrú, Sant Quirze de Besora, Palafrugell, Guissona, Sant Sadurní, Sant Vicenç de Llaveneres, Cervera, Sitges, Torruella de Montgrí, Agramunt i Esplugues. També s'hi van presentar algunes mostres de poblacions del País Valencià, però el més interessant va ser la presència de mostres de les dues sinonímies més importants de monastrell a Catalunya: mataró i garrut. Quant al mataró, les mostres

656 JULLIEN, André. 1822: 342.

657 *Maison rustique du XIXe siècle: Encyclopédie d'Agriculture pratique [...]: tome second.* 1837: 98-102.

658 SIAU, Antoine. 1862: 145.

659 *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857.* 1859-1861: 499.

660 GARCÍA MUÑOZ, Sonia. 2011: 15.

661 MARTORELL i PEÑA, Manuel. 1871.

procedien de Tarragona i Agramunt. Quant al garrut, les mostres procedien del Laberint d'Horta a Barcelona, Sant Boi del Llobregat, Guissona, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú i Cervera. Sorprèn que el mataró no sigui present a Mataró o al Maresme i, en canvi, sí a Tarragona i Agramunt. El cas de Tarragona i les seves poblacions es veurà que no és una casualitat, perquè es repetirà en noves ocasions⁶⁶². En un cas, es menciona el monastrell garrut. L'any 1875 en la mateixa revista de l'IACSI, en un article de Ricardo Rubio, es mencionen les varietats de raïms que es cultiven a les comarques de Tarragona, i entre les de raïm negre hi figura el mataró⁶⁶³.

L'any 1877, el Ministeri del Foment a Madrid organitzà l'«Exposición Vinícola Nacional», de la qual es va fer una publicació que incloïa la llista de les varietats de cep cultivades en cada una de les províncies d'Espanya. Pel que fa al monastrell i els seus sinònims, per a la província de Lleida es troben mataró, matarona, monastrell i morastel; per a la província de Tarragona, mataró, i s'hi afegeix que per augmentar el color del vi es fa servir preferentment mataró i carinyena; per la província de Girona esmenta el monastrell, i finalment, per a la província de Barcelona es refereix a la matarona i el monastrell⁶⁶⁴.

Altres articles de finals de segle XIX mostren que la varietat monastrell continua tenint importància a les comarques valencianes. Així, un article en la *Gaceta Agrícola* del Ministerio de Fomento donava dades d'experimentacions que es feien amb aquesta varietat a Liria (València)⁶⁶⁵. I, en un altre treball en la mateixa publicació, Abela publicava una memòria sobre la viticultura espanyola i oferia la descripció següent del «morrastrell»: «Se la conoce con la denominación monastrell en Barcelona, Castellón, Gerona, Lérida y Valencia. Algunos en Lérida la llaman tambien morastel, como asimismo en Cuenca y marrastel en Murcia». En aquest article, l'autor feia una àmplia explicació dels llocs on la varietat es cultivava, que era tot Espanya, i donava també dades de la situació a França i del possible parentiu amb *muristelu* de Sardenya⁶⁶⁶.

L'any 1886 Joaquim Monset va publicar unes llistes de diferents llocs de Catalunya sobre el grau de sensibilitat a les diverses malalties de les varietats de cep d'aquell temps, i feia sobretot referència al míldiu i l'oidi. Del monastrell i sinònims, en menciona que, com a monastrell, era present a Algerri, Baix Vallès i Masquefa, i, com a mataró, a Reus. En aquest darrer cas, altra vegada, es repetia la seva presència com a mataró únicament en terres tarragonines⁶⁶⁷.

662 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

663 RUBIO, Ricardo. 1875.

664 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878: 84-87.

665 MARTÍ SANCHIS, J.M. 1889: 141.

666 ABELA, Eduardo José. 1889: tomo XIX, 56-57.

667 MONSET, Joaquín. 1886: 79-87.

Entre les varietats que oferia la col·lecció de l'Estació Ampelogràfica Catalana, hi havia el monastrell de gra gros i el de gra menut⁶⁶⁸.

Ramon Roig i Armengol, en la *Memoria del Mapa Vinícola de la província de Barcelona* esmentava els mataró, matarona i monastrell. Ara bé, l'aportació més important que va fer va ser diferenciar mataró de matarona, i textualment deia: «Ab lo nom de 'Matarona' y 'Mataró' presos com a sinònims, se confonen dues varietats distintes, per quan la 'Matarona' qual procedència legitima sembla ésser de Mataró [...]. La varietat 'Mataró' se cultiva en la part de Tarragona, pera donar color als vins y ab aqueix nom se cultiva ab abundancia y es apreciada com molt bona per a vi en lo Mitjdia de Fransa.»⁶⁶⁹ És la primera vegada que un autor separa d'una manera tan clara les dues varietats: la que se'n diu mataró queda clar que és el monastrell o *mourvèdre*, i la matarona és una varietat, també de raïm negre, avui desapareguda. També, una vegada més, es diu que el mataró es trobava principalment a Tarragona i s'utilitzava per reforçar el color dels vins. Avui s'ha recuperat al Maresme.

L'any 1891, la Diputació de Tarragona va publicar un estudi sobre la fenologia de diverses varietats de cep que es cultivaven a la Granja Vitícola Práctica, entre les quals hi havia matarona, mataró comú, mataró del gueato i monastrell. Del recull de les dades fenològiques, se'n llegeix que hi ha grans diferències: la matrona era la més tardana i aquesta constant es mantenia també per a la floració⁶⁷⁰.

La ponència presentada per Rafael Mir al Congrés Vitícola de Sant Sadurní d'Anoia, titulada «Nomenclatura y sinonímia de las variedades de *vinifera* cultivadas y recomendables para la región», oferia la descripció del monastrell com a gra menut i també del monastrell de gra gros i que tenia com a sinonímia el mataró. De cap dels dos, se'n podia treure l'entrellat de quin seria a la vegada el *mourvèdre*: semblaria que hauria de ser el de gra gros. Tampoc no menciona el garrut i, en canvi, dona una quantitat de sinonímies que avui no són conegudes⁶⁷¹.

Una de les primeres publicacions sobre viticultura del segle xx va ser una enciclopèdia de Viticultura i Vinicultura⁶⁷², que oferia una enumeració de les varietats principals que es cultivaven en cada província d'Espanya. El monastrell i sinonímies eren mencionats a les províncies d'Albacete, Alacant, Castelló, Lleida, Múrcia i València, i només a Tarragona s'incloïa el mataró. És una dada més que confirma que aquesta varietat té la seva àrea de cultiu principalment a les comarques de Tarragona.

En la Colección Ampelogràfica Española del Masnou hi havia els ceps següents del grup del monastrell: Mataró (monastrell de gra gros), Monastrell (id. La gaiata;

668 Estación Ampelogràfica Catalana. 1889: 313-315.

669 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 32, 37, 57, 92.

670 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

671 MIR, Rafael. 1898b.

672 RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel. 1905: 50-53.

Ros –Muro); Monastrell del Forcat (Id del punxò fort, id del Gueato); Monastrell del gra gros (Mataró). Únicament sembla que aquest últim era el monastrell principal⁶⁷³.

Claudi Oliveras, cap de l'Estació Enològica de Reus, va elaborar un treball sobre quines varietats intervenien en els cupatges dels vins de diferents indrets de la província de Tarragona. Sorprenentment, en una gran quantitat de cupatges (22) intervenia la varietat mataró, especialment en poblacions de la Conca de Barberà, i només en dos casos en el cupatge hi entrava el monastrell⁶⁷⁴. Un any més tard, publica un altre treball, en el qual ofereix una relació de les varietats de ceps cultivades en diverses poblacions abans i després de la fil·loxera. El resultat continua en la mateixa línia que la dels cupatges dels vins. En el mateix treball hi publica una llista dels ceps esmentats i dins de la llista es llegeix: «Mataró, Mataró o Garrut, Mataró o Punchó fort, Monastrell, Morastel, Morastell, Morastella»⁶⁷⁵. En aquest cas, serveix per comprovar que garrut el considera també sinonímia de monastrell.

En el mateix període, en la publicació del Congrés Nacional de Viticultura hi apareix una llista de les varietats de ceps per províncies i, de les catalanes, es troba que, de Barcelona, en mencionava monastrell, garuts i mataró; de Tarragona: morastel, monastrell, mataró, garruts; de Girona, monastrell; de Lleida monestrell, i de València, monastrell. Cada cas el considera com una varietat separada, és a dir, que no especifica si mataró o garruts són sinonímies de monastrell, però queda clar que aquests noms, sinonímia o no, només es presenten a les províncies de Barcelona i Tarragona⁶⁷⁶. En canvi, en un treball posterior de Claudi Oliveras, i fent referència altra vegada a les terres de Tarragona, s'indica que garrut i mataró són sinònims⁶⁷⁷.

Nicolás García de los Salmones, en un article que va escriure l'any 1935, esmenta en diverses ocasions, quan tracta de les varietats de cep cultivades a Espanya, el monastrell, i indica que es cultiva a Catalunya, València, Múrcia i Albacete. Seria quasi la mateixa distribució d'avui amb l'única diferència de la gran davallada del seu cultiu a Catalunya⁶⁷⁸.

Griera fa una breu descripció de 182 raïms i del monastrell diu: «Classe de vi de l'Empordà»; de «monestrells»: «Classe de raïms. Procedeixen de MONASTRIOLU». Aquí s'observa una barreja de conceptes, la primera és el cas dels orígens a l'Empordà en la cita d'Eiximenis en *Lo Crestià* i la segona és una de les explicacions etimològiques. En aquest cas, no aporta res de nou⁶⁷⁹.

673 GIRONA, Pere J. 1911.

674 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1914: 40-61.

675 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915: 10-21.

676 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-527.

677 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 25.

678 GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás. 1935.

679 GRIERA, Antoni. 1965: 102.

L'any 1980, es publica a la Catalunya Nord el llibre *Els vins del Rosselló*, en el qual es fa una descripció de les varietats existents en aquella data i, entre aquestes, el morvedre o mataró, del qual diuen: «El morvedre o mataró sembla originari de Catalunya però ha estat abandonat a Catalunya Nord»⁶⁸⁰. Posteriorment, Llorenç Planes confirma, per una banda, que la varietat mataró formava part al segle XIX, juntament amb la garnatxa i la carinyena, de les tres varietats més importants de raïm negre, així com esmenta que és el cupatge més utilitzat al Rosselló i assenyalava la davallada important del mataró a finals del segle XX, tendència que continuarà en aquestes terres durant el segle XXI⁶⁸¹. Segons Pierre Torrès, que ja l'anomena «mourvédre» per la influència de la Provença-Llenguadoc, «le mourvédre est un cépage bien connu des Catalans qui l'avaient planté autrefois sous le nom de monastrell puis de mataró.» L'autor explica que després d'un temps es torna a recuperar, però d'una manera discreta: es tracta d'una varietat que quan troba un lloc que s'adapta bé al sol dona un vi negre molt bo per envellir⁶⁸².

Jaume Ciurana situa el monastrell com una varietat minoritària, però encara a finals dels anys 1970 molt estesa per diversos llocs de Catalunya, tal com indica en el llibre *Els vins de Catalunya*. Menciona aquesta varietat com a raïm negre present al Penedès, Empordà, Terra Alta, Bages, Baix Ebre i Montsià⁶⁸³.

Ja en el segle XXI, Juan Piqueras fa un resum de la varietat monastrell en el qual sintetitza les principals característiques. Destaca les sinonímies següents: «ros (Sagunt), garrut (Tarragona), gayata (Múrcia) i mouvedre (França)» i explica que aquesta varietat negra es considera com a pròpia del litoral catalanavalencià perquè considera que és, en aquesta zona, on es va concentrar històricament el seu cultiu abans d'escampar-se per l'interior de la Península, principalment Múrcia i Aragó, i el sud de França⁶⁸⁴.

Cal destacar la gran difusió del monastrell que a finals del segle XIX va tenir per l'antiga regió de Múrcia. Segons Diego Rivera i Concepción Obón, el gran creixement de la vinya en aquestes terres es va produir després de la invasió de la fil·loxera a les zones de Yecla i Jumilla, amb la varietat monastrell com a protagonista. Els mateixos autors donen la xifra que el 2001 la varietat ocupava el 90% del cultiu de la vinya de Múrcia amb 32.900 ha i aquesta mateixa xifra representa el 50% de la superfície cultivada a l'Estat espanyol⁶⁸⁵. Avui la segona zona de superfície de la varietat és la província

680 ARPAJOU, Enric *et alii*. 1980: 50.

681 PLANES, Llorenç. 1993: 163.

682 TORRÈS, Pierre. 2011: 52.

683 CIURANA, Jaume. 1979: 100-101, 148.

684 PIQUERAS, Juan. 2001.

685 RIVERA, Diego; OBÓN DE CASTRO, Concepción. 2005.

d'Albacete, dins de la DO de la Manxa. Aquest fet està lligat amb el seu passat, quan la regió de Múrcia comprenia les dues províncies: Múrcia i Albacete.

Una varietat que s'havia emparentat amb el monastrell era graciano, relació que els estudis d'ADN recents han descartat⁶⁸⁶. Aquesta varietat es cultiva a La Rioja i s'utilitza en els cupatges dels seus vins. Segons Pierre Galet, també es cultiva en petites superfícies en altres llocs d'Espanya, de Sardenya i a l'Argentina⁶⁸⁷.

També durant el segle XIX, es menciona Murastrell a l'Alguer, que s'ha vist que és el mateix que el *bobale sardo*. Hi havia teories que l'emparentaven amb graciano, però encara que podria ser molt pròxim es tracta de varietats diferents, de la mateixa manera que s'ha creat confusió amb el morrastel i el *mourvèdre*, que també són dues varietats diferents.

La varietat monastrell pot ser la primera varietat de raïm negre que ha arribat fins avui conservant el seu nom. Pot ser considerada com una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu al Principat és minoritari. El monastrell continua tenint interès i ho demostra la recuperació que s'ha fet a la zona d'Alella del mataró com a vi i per al cava i també a l'Empordà per al vi.

Quedarà per resoldre com i de quina manera va arribar el monastrell/*mourvèdre* al sud de França des de Sagunt/Morvedre.

686 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 425.

687 GALET, Pierre. 2015: 734-735.

8. EL PICAPOLL BLANC I EL PICAPOLL NEGRE

El picapoll és en l'actualitat una varietat minoritària a Catalunya, tant la blanca com la negra, aquesta última encara és molt més minoritària. Té els seus orígens a l'època medieval. La primera documentació localitzada correspon al picapoll negre, en un fragment dins de l'obra *Lo Crestià* de Francesc Eiximenis: «Del vermells de la terra no puix veure; per tal bec d'estiu [...] picapoll de Mallorca»⁶⁸⁸. Paral·lelament, s'ha trobat una referència d'Occitània del 1384 que assenyala: «De vitibus Picapoll nigri aut de bono Canas», és a dir, vinyes de picapoll negre bo de Canas⁶⁸⁹. Aquestes dues cites coincideixen en el temps i en el tipus de picapoll, per la qual cosa, fins que no sigui localitzat cap altre document, es pot considerar el picapoll negre com una varietat autòctona tant de Mallorca com d'Occitània. Per tant, podem constatar com hi ha des de l'inici un picapoll de raïm negre a les dues bandes del Pirineu. Del picapoll blanc, se'n disposa de dades des de finals del segle xv.

En relació amb les sinonímies, només he tingut en consideració com a sinonímies possibles les utilitzades actualment: picapolla blanca i picapolla negra (en castellà), *picquepoul* al Llenguadoc i el *picpoul* de Pinet (Occitània).

El primer text que indica l'existència d'un picapoll blanc i d'un altre de negre apareix en un tractat d'agricultura de finals del segle xv: «Picapolla, raïm picapoll de pellofa molt fina i tendra molt saborós que n'hi ha de blanc i de negre»⁶⁹⁰. Anteriorment, s'esmenta: «Si volets fer un bon vin cuyt prenets la verema del picapoll que més hi val [...]». I encara inclou un fragment de com podar picapolls: «Qui vol podar la dita planta en manera que hom lo nodrescha dret, ab cep redó e puys que hom li juquescha

688 EIXIMENIS, Francesc. 1983: 143.

689 RÉZEAU, Pierre. 1998: 293.

690 LUNA, Xavier. 2011: 22, 67, 77.



Picapoll, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1874 (VINSEUM, MV- 4934).

quantas serments o caps voldrà mentre si n'hi havié salvant uns prims que son borts e que lo podahó no sia rodona ans sia larga.» En tractar-se d'un document del 1495, mostra que entre l'aparició (documental) del picapoll negre i la del blanc passen uns cent anys.

Els resultats d'estudis genètics han demostrat que el picapoll blanc de Catalunya i el d'Occitània, concretament el *piequpoul blanc* de Pinet, no són parents. En canvi, sí que ho són el picapoll blanc de Catalunya i la varietat *clairette blanche* occitana⁶⁹¹. Això suposa un nou problema per a la recerca, ja que caldria suposar que la documentació més antiga del picapoll blanc català hauria de ser la de *clairette* i de moment és coetània, ja que la primera documentació sobre *clairette*, d'autors francesos, és del 1490 i ofereix la descripció següent: «La clairette, cépage qui peut donner un vin sec et corsé, mais aussi [...] est attestée pour la première fois en 1490. Il faut attendre le XVII^e siècle pour assister en cette province a la montée des plants ibériques qui enrichissent alors les possibilités locales»⁶⁹². Aquest fragment fa referència al lloc d'Adissan de l'Herault i sembla que hi ha una llacuna documental, ja que amb els documents actuals no queda clar quin és el seu origen i només seran vàlids els resultats analítics que indiquen que *clairette* i picapoll blanc són el mateix⁶⁹³. Alhora, fent més complexa la discussió, el primer document sobre el *piequpoul* de Pinet (diferent al picapoll blanc de Catalunya) és del 1507⁶⁹⁴.

El mapa següent mostra els diferents picapolls i possibles llocs d'origen:



Mapa del picapoll (elaboració pròpia).

691 PUIGGRÒS, Josep M. 2018: 233.

692 RÉZEAU, Pierre. 1998: 123.

693 LACHIVER, Marcel. 1988: 157.

694 RÉZEAU, Pierre: 291

El picapoll es menciona en un inventari del 1564 del monestir de Sant Benet de Bages. S'hi anomena «claret de picapoll». En aquest inventari, es troba una càrrega⁶⁹⁵. El claret era un tipus de vi que s'elaborava deixant el most procedent de raïm negre durant un temps curt amb la pela i la grapa, quasi com avui es fan els rosats, per tant la denominació segurament fa referència al picapoll negre. Sembla que aquest vi va tenir molt d'èxit i el monestir es va especialitzar en aquesta forma de producció⁶⁹⁶.

En ple segle XVII, el picapoll és una de les varietats de verema negra recomanades per plantar a la cartoixa d'Escaladei. Aquest és, fins al moment, el primer document del picapoll al Priorat, que, com es veurà més endavant, va tenir una gran importància en aquesta comarca fins a la primera meitat del segle XX⁶⁹⁷.

A finals del segle XVIII, els acadèmics de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, Josep Navarro-Mas i Manuel Barba i Roca, ofereixen unes llistes de les varietats de ceps que es cultiven a Catalunya i al Penedès. En la llista de Barba i Roca, es menciona tant el picapoll blanc com el negre: això indica que el cultiu de les dues menes de picapoll es manté a finals del segle XVIII⁶⁹⁸. Josep Navarro-Mas recull la descripció següent: «Labradores de la parte del Llobregat, que cultivan la planta de los que llaman picapolls, porque dicen que de aquella suerte hacen mas vino», i en una nota apunta: «En efecto las uvas picapolls, que son la mejores que tenemos en las inmediaciones de Barcelona y aun en toda la provincia [...]». També indica que les blanques són bones menjar-les com a raïm de taula. És la primera vegada que surt aquesta menció sobre el picapoll blanc, que encara fins avui s'ha consumit també com a raïm de taula⁶⁹⁹.

De finals del segle XVIII al segle XIX, es va generar una gran quantitat de documentació sobre el picapoll, tant al Principat com a la Catalunya Nord-Llenguadoc. Una de les primeres obres on es menciona el picapoll a la Catalunya Nord és del 1785 de l'abbé Marcé, que tracta d'un cupatge de garnatxa amb picapolla negra, i s'esmenta que la picapolla gris dona un vi més fluix⁷⁰⁰. Aquí apareix un picapoll gris del qual no s'ha trobat informació de la seva presència al Principat. El 1827, Jean Cavoleau a la seva obra *Oenologie française*, en fer la descripció de les varietats de la Catalunya Nord, inclou el «pique-poulle noire, le pique-poulle gris»⁷⁰¹ (avui pràcticament desaparegut). L'any 1837, es publica una enciclopèdia d'Agricultura a França i en el capítol dedicat a la vinya s'explica que al Rosselló (Pirineus orientals) hi ha entre els ceps cultivats «blanquette» o «clairette», el que constata la sinonímia entre blanquette i picapoll blanc

695 SERRA, Francesc. 2005: 212.

696 FERRER I ALÒS, Llorenç. 1998: 34.

697 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984.

698 GIRALT I RAVENTÓS, Emili. 2008: 387, nota 334.

699 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1784: 61.

700 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 25.

701 CAVOLEAU, Jean Alexandre. 1827: 262.

català. També es cultiva «pique-poule noir», que seria el picapoll negre, i encara el picapoll gris⁷⁰². D'aquest últim, se n'assenyala que és molt apreciat a la zona: això coincideix amb l'autor anterior que només parla de *piquepoul* negre i gris. Encara entre els autors francesos d'aquesta època cal esmentar Joigneaux, que escriu: «Les piquepouls forment dans la region meridionale une tribu bien caracterisée, et tres importante. Ils comprennent les trois variétés noire, rose et blanche [...]». L'autor explica que es cultiven exclusivament per fer vi, ja que com a raïm de taula creu que no es pot menjar, que la varietat negra és la menys important, la rosa o gris és la més estesa i la blanca comença a escampar-se⁷⁰³. El picapoll blanc era el menys estès i això explicaria que no mengessin raïms de picapoll, ja que, com a raïm de taula, el blanc és el bo i molt apreciat.

Una descripció molt d'acord amb el que avui coneixem correspon a la del diccionari Pere Labèrnia: «Picapoll. Herba rica, pich de gallina / Espécie de raïm blanch primerench, de pel·lofa molt tendra y prima, molt gustos y suau paladar. També ne hi ha de negra. Albilla precoç, uva alba»⁷⁰⁴. Un diccionari anterior, de l'any 1805, ofereix una definició molt semblant per a picapoll: també com a herba i com «rahim, albilla. Uvae albae/ genus»⁷⁰⁵. Ambdues cites condueixen a relacionar el picapoll i albilla/o, tot i que avui en dia es considera una sinonímia dubtosa. Un altre diccionari interessant que Favà menciona i que té l'entrada picapoll és el d'Antoni Febrer de Menorca. En aquest cas, permet pensar que aquesta varietat era present en aquesta illa⁷⁰⁶.

Amb l'arribada de l'oidi a la dècada del 1850, s'observa que el picapoll negre hi és molt sensible, fins i tot més que la carinyena. Les observacions es van fer al Camp de Tarragona, demarcació on durant el segle XIX i principis del XX el picapoll negre serà una varietat molt estesa⁷⁰⁷.

Pierre Odart dona a entendre com si els picapolls haguessin arribat a França a través d'Espanya: «[...] ces cepages nous étant venus d'Espagne, il m'a paru plus naturel de les réserver pour la section de la peninsule ibérique. Tela son les picpouilles, dont je viens de parler [...]». Aquesta afirmació semblaria difícil d'acceptar, i en tot cas seria una altra línia de recerca⁷⁰⁸.

Bonaventura Castellet situa el picapoll de manera especial a Artés i l'anomena «albillo de Artés», tot i que reconeix que a Catalunya el nom *albillo* no s'utilitza. En destaca la gran influència que té el sòl en la vegetació i la producció: «Asi es, que en ciertas comarcas como la de Artes i pueblos inmediatos, en la provincia de Barcelona

702 *Maison rustique du XIXe siècle: Encyclopédie d'Agriculture pratique [...]: tome second.* 1837: 102.

703 JOIGNEAUX, Pierre; MOREAU, Claude. 1854: 184-185.

704 LABÈRNIA, Pere. 1840: vol. II, 417.

705 ESTEVE, Joaquin; BELVITGES, Joseph; JUGLÀ, Antonio. 1803-1805: Vol. II, 192.

706 FEBRER, Antoni. 2001. L'original data del 1830.

707 FOLCH, Lorenzo. 1853.

708 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 441-442.

presentan los albillos una prosperidad considerable, rindiendo uvas abundantes y sabrosas, con las cuales se obtienen vinos blancos, exquisitos y muy apreciados»⁷⁰⁹. La descripció continua indicant que en altres llocs la varietat no dona els mateixos resultats, però, a pesar de tot, s'escampa per molts llocs. Artés serà on es va preservar a la segona meitat del segle xx perquè la varietat no desaparegués.

En el treball ampelogràfic de Martorell i Peña sobre les varietats cultivades a la zona marítima de Barcelona publicat l'any 1871, apareixen el picapoll blanc i el negre⁷¹⁰. Mostres de picapolls també són presents en l'Exposició de Raïms organitzada per l'IACSI. Un total de 33 poblacions van enviar mostres de picapolls diversos, entre les quals hi havia 12 mostres de picapoll negre, 2 mostres de picapoll gris o roig i la resta de les mostres eren de picapoll blanc o sense determinar, o amb formes diferents; hi havia una mostra anomenada albillo negro i una altra com albillo: les mostres de picapoll també inclouen les variants picapolla, picapolla muscada, picapoll *muscat* sense gra, picapoll de gra petit, picapoll de gra gros, picapolla rodanell o picapoll castellano; això indica que es tractava d'un cep conegut amb noms diferents segons els llocs⁷¹¹.

El 1875, Ricardo Rubio relata per a la província de Tarragona quines són les varietats de cep que s'hi cultiven. Entre aquestes menciona tant el picapoll blanc com el negre⁷¹².

El Ministeri de Foment de Madrid organitza una exposició vitivinícola per a tot l'Estat i fa un resum per províncies de quines varietats són més cultivades. De Catalunya del grup picapoll, n'indica que a Barcelona hi ha picapoll blanc i negre, de la mateixa manera a Tarragona i a Lleida i, en canvi, a Girona únicament picapoll blanc⁷¹³.

Entre els treballs que indiquen la distribució geogràfica de les varietats de cep d'aquesta època, hi ha un estudi agrícola del Vallès que ofereix les principals varietats de ceps que es cultiven a Granollers i entre les quals hi ha el «picapoll blanch»⁷¹⁴.

Pere Rovira, viticultor de Sant Sadurní d'Anoia, va fer l'any 1880 la descripció següent del picapoll: «Lo rahim es blanch, de gra petit, molt llis de pell y molt dols, poch gra de llevor, generalment, y quant madur té un *color ros molt daurat que'l fa molt agardable a la vista en termes que no hi ha cap* rahim tan bonic, ja que sembla fet de cera. De quant a gust se pot dir que que és lo millor en finor y que ell y lo moscatell per son gust caracteristich són los rahims de taula que tenen el primer puesto»⁷¹⁵. Aquesta

709 CASTELLET, Bonaventura. 1869: 25.

710 MARTORELL i PEÑA, Manuel. 1871.

711 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

712 RUBIO, Ricardo. 1875.

713 *Estudio sobre la Exposición Vinicola Nacional de 1877*. 1878: 84-87.

714 GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi. 1998: 232.

715 ROVIRA, Pere. 1880.

descripció coincideix amb d'altres que es localitzen al llarg del segle XIX i, de manera especial, en ressaltar la seva qualitat com a raïm de taula.

Un dels agrònoms importants de l'escola de Madrid de finals del segle XIX, Eduardo Abela, com a annex al *Libro del Viticultor*, proporciona una llista de les varietats de cep de tot Espanya i també de les províncies on es poden trobar. Pel que fa al picapoll, té tres entrades: una «Picapoll en Barcelona y Lérida», la segona «Picapoll blanco en Gerona y Tarragona» i la tercera «Picapoll negro en Barcelona y Tarragona»⁷¹⁶. Aquesta aportació no és molt àmplia, però mostra des de Madrid la distribució que fan de la varietat a Catalunya, la qual no és prou completa, ja que el picapoll blanc també era present a Barcelona.

Ramon Roig i Armengol, en la memòria que acompanya el mapa vinícola de la província de Barcelona, va situar el picapoll blanc al Maresme, al Pla de Bages, al Vallès i al Berguedà. A Barcelona hi situa tant el picapoll blanc com el negre. El blanc és el que descriu com un raïm «bastant apreciat per la taula» i el seu cultiu havia augmentat per destinar una part de la producció com a raïm de taula per a la ciutat (Barcelona). Indica que s'acostuma a cultivar en terrenys muntanyosos i que té resistència al fred. Completa la descripció amb les dades ampelogràfiques principals⁷¹⁷.

La Diputació de Tarragona va fer un estudi sobre les principals dades de vegetació de les varietats de cep cultivades a Tarragona a finals del segle, entre les quals hi havia el picapoll blanc, el picapoll de Catllar, el picapoll comú i el picapoll ros. De tots, l'únic que quedava clar era el picapoll blanc; el ros podria ser el vermell o gris que hi havia al Rosselló i a l'Empordà; el de Catllar es creu que l'observació es va fer amb plantes de picapoll d'aquesta localitat del Camp de Tarragona, i el que s'anomenava comú no es pot aclarir si era blanc o negre⁷¹⁸.

Una de les ponències discutides en el Congrés de Sant Sadurní d'Anoia feia la descripció següent: «Picapoll o Picapolla, Picapoll blanch, Picapoll català, en Catalunya, Albarin blanco en Asturias, Mari Sancho en Valencia, sembla esser que lo que Roxas Clemente denomina Albillo Castellano, Albillo cagalon. Es blanch però n'hi ha una varietat negra»⁷¹⁹. Actualment, les sinonímies Albarin blanco, Mari Sancho, Albillo Castellano i Albillo cagalon són dubtoses.

Només vint anys abans, encara en zones rurals, es consumia el picapoll blanc com a raïm de taula; de fet, el sindicat d'Artés en venia fins fa pocs anys. D'Artés mateix, n'hi ha una altra notícia que esmenta que a finals del segle XIX, en aquesta població, es produïen dos vins importants: el vi daurat d'Artés i els clarets del Pla de Bages⁷²⁰.

716 ABELA, Eduardo José. 1885: 323.

717 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890.

718 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

719 MIR, Rafael. 1898a: 197-198.

720 COSTA, Pep; RIUDEBÀS, Albert. 2002b: 7.

El vi daurat es feia a partir de vi picapoll, principalment d'Artés, perquè donava millor collita i el gra era més gros. El raïm es deixava fermentar amb la rapa i en sortia un vi blanc daurat.

A principis de segle xx, un treball de Joan Fargas sobre Manresa ofereix la descripció del picapoll blanc: «Aquest es un dels ceps que's mes universalment; això prova la bona varietat que's; ab lo seu fruyt s'hi elabora'l tan renomnat vi d'Artés.» La resta de la descripció és un resum quasi complet del que fins ara s'ha trobat en la documentació. Així, es comenten els premis que han obtingut alguns propietaris amb vins elaborats amb picapoll, com també el fet que a Artés ja fa molts anys que el cultiven: «portant una gran part d'el seu fruyt al mercat que sempre es molt demanat com a raïm de postres, y de'l restant en fem vins rancis y misteles molt especials que no podriam obtenir amb cap classe de raïm conegut». Finalment, explica que el millor lloc per al seu cultiu és Artés, que és on es fan els raïms millors i en fa la descripció arrodonida: «Aixo no vol dir que no's puga sinó segons ahont: a tot arreu es una bona classe y cap pagès que tingui ceps vol estar sense perquè amb dits raims se fa aquell vi que a Catalunya tothom per vi de la bota del recó, que sols serveix per grans festivitats y quan hi ha algun malalt a la casa, com també per obsequiar als amichs»⁷²¹.

Dintre de la Colección Ampelográfica Española, que ja s'ha mencionat en altres ocasions, hi figuren plantes de «picapoll (roig negrós), picapoll blanc, picapoll francès negre de gra petit». En aquest cas, hi havia tots els tipus de cep que ara existeixen⁷²².

A la primera part del segle xx, es disposa de diverses publicacions que ofereixen informació sobre la dispersió geogràfica del picapoll com de la comarca del Maresme: el sindicat d'Alella té picapoll blanc i també al Mas Ram, una finca molt important d'aquella comarca⁷²³. Al Penedès (blanc) també hi ha una cita, encara que com a varietat poc important⁷²⁴. El picapoll és també present a Canovelles, al Vallès, en un parell de finques, sense especificar si era blanc o negre⁷²⁵.

En la memòria del Congrés Nacional de Viticultura celebrat a Pamplona, es fa un recull de mostres que van arribar de tot Espanya. Les úniques mostres de picapoll procedent de Catalunya, concretament de les localitats següents: picapoll a Arenys de Mar; picapoll negre a Falset; picapoll de Catllar; picapolla de Capmany; picapoll negro a Miralcamp, i picapolla a Borges Blanques. Cal suposar que la majoria serien de picapoll blanc, excepte el de Falset, ja que al Priorat, com s'explica tot seguit, és on hi havia més picapoll negre, però també a Miralcamp⁷²⁶.

721 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 8-9.

722 GIRONA, Pere J. 1911: 32.

723 MIR, Raul M. 1909: 338. «Ojeada general». 1914.

724 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

725 GARCIA -PEY, Enric. 2007: 89, 198.

726 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-527.

En el treball de seguiment de les varietats de ceps en diverses poblacions de la província de Tarragona, abans i després de la fil·loxera, es va trobar que, del seguiment —abans de la fil·loxera— de 42 localitats, un 86% eren de picapoll negre i un 14% blanc. L'observació postfil·loxera es fa en menys localitats, 26, però, d'aquestes, el 77% continua sent per al picapoll negre i el 20% per al blanc. També hi ha una mostra de picapoll ros. Amb aquest treball queda clar que el picapoll negre era el més important a les comarques tarragonines i, fins a ben entrat el segle xx, era una varietat rellevant⁷²⁷.

Resulten també molt interessants les dades que aporta la traducció al castellà de l'obra de Paul Pacottet *Viticultura*, que ofereix la descripció dels vins de Catalunya i esmenta únicament de picapoll blanc, que situa al Priorat, a Lleida i al Pla de Bages. Aquí en diu: «El pla de Bages, otra importante comarca vitícola que se extiende de Manresa hacia el Norte, cuenta con la producción de los vinos de Artés. El sumoll abunda bastante, pero todavía mas el picapoll, notable vidueño blanco, que no es otro que la clairette francesa»⁷²⁸. Pel que fa al picapoll, aquest text, escrit el 1918, és completament actual.

Nicolás García de los Salmenes, en un estudi que va escriure sobre quines eren les principals varietats de cep que hi havia a Espanya, el picapoll el situa únicament a Catalunya i, només, el picapoll blanc, que l'anomena picapolla. Aquest estudi està datat del 1935 i és un moment en què el picapoll negre sembla que ja havia començat a anar de baixa⁷²⁹.

Jaume Raventós, professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, fa l'apreciació següent sobre els raïms que considera millors per obtenir un bon vi: «Per vins d'aquesta classe blancs els raïms coneguts a Catalunya més apropiats són el macabeu, el picapoll i la garnatxa blanca»⁷³⁰.

Després de la Guerra Civil Espanyola, molts treballs que es publiquen són una còpia de treballs duts a terme anteriorment, com és el cas de Raul Mir, que fa un resum de l'agricultura catalana. En el capítol que dedica a la vinya i el vi, del Priorat, n'esmenta com a varietats blanques el macabeu i el picapoll, però no menciona el picapoll negre. Del picapoll, ja no en dirà res més fins al pla de Bages, fent-ho de la manera que ja s'havia descrit: «En el pla de Bages tiene los buenos vinos de Artés y sus vidueños más cultivados son: el sumoll, el picapoll de tipo blanco éste, que es la clairette francesa»⁷³¹. Per segona vegada surt publicat que el picapoll blanc és la clairette francesa. Finalment, en fer una descripció individual de cada una de les varietats que considerava principals,

727 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

728 PACOTTET, Paul. 1918: 168.

729 GARCÍA DE LOS SALMENES, Nicolás. 1935: 142.

730 RAVENTÓS, Jaume. 1922: 113.

731 MIR, Raul M. 1943: 283, 287.

no menciona el picapoll negre i sí el picapoll blanc: «Picapoll-Albillo. Racimo mediano compuesto, conico cilindrico [...]».

A la segona part del segle xx, l'Institut de Investigaciones Agronómicas fa un recull de totes les varietats de vinya que es cultivaven a l'Estat espanyol i en quines províncies cada varietat tenia importància. Va esmentar el «picapol blanco, picapol negro», i com a sinonímia la picapolla blanca i picapolla negra. A la província de Barcelona hi havia un 2% de la superfície de la vinya de picapoll blanc, a Girona picapoll blanc amb poca superfície i a Tarragona picapoll blanc i negre amb una superfície insignificant. Fora de Catalunya, també menciona Oviedo, com a picapol blanc, amb poca superfície. Aquest estudi s'apropa a la realitat d'avui i queda clar que en cinquanta anys hi va haver una gran reculada de la varietat i, de manera molt important, a les comarques de Tarragona, amb la pràctica desaparició del picapoll negre⁷³². Estudis una mica posteriors del Ministeri d'Agricultura d'Espanya redueixen la presència del picapoll a Catalunya i únicament apareix el picapoll blanc dins de la província de Barcelona, on es calcula una superfície de 45ha⁷³³.

Jaume Ciurana fa una nova aportació de la situació de les varietats de ceps a Catalunya i, del picapoll, en parla només del blanc i el situa a la DO d'Alella i amb la marca Artium a la Cooperativa d'Artés de la DO Pla de Bages⁷³⁴. D'aquesta, en diu que va tenir un gran paper en el manteniment de la vinya i la varietat al Bages, tal com han comentat altres autors.

L'any 1990, la Generalitat de Catalunya fa un estudi sobre la situació de la vinya a Catalunya. L'estudi comprèn un balanç de la situació sobre les varietats de ceps en les àrees principals, i, de la comarca del Bages, n'esmenta la situació a Artés on diu que de les varietats blanques es mantenien el macabeu i el picapoll blanc⁷³⁵. Del mateix any, i en una publicació sobre les varietats d'Espanya de l'antiga estació de l'«Encín», n'ofereixen únicament una fitxa de «picapoll blanco», però s'assenyala que el nom més estès és el de picapolla blanca, mentre «picapoll blanco» és una sinonímia. Sorpren aquesta predilecció per «picapolla», quan és un terme que ha estat pràcticament usat a Catalunya, terra per excel·lència del picapoll.

Quant als vins obtinguts de la varietat picapoll de la DO del Bages, aquests són: «vins blancs exquisits, lleugers però cremosos, de color groc molt pàl·lid, amb notes ben marcades de fruites àcides i pinya americana»⁷³⁶.

732 HIDALGO, Lluís; CANDELA, Manuel R. 1971: 13, 16, 24, 143.

733 SANZ, Francisco. 1975: 134.

734 CIURANA, Jaume. 1979: 176. Jaume Ciurana va ser primer director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCA-VI), creat per la Generalitat de Catalunya l'any 1980.

735 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 25, 28.

736 ALCOVER, Jordi; NARANJO, Sílvia. 2008: 205.

Finalment, cal destacar dues tesis doctorals en les quals les autores parlen de picapoll. La primera és de Maria Estruch⁷³⁷. L'autora va fer entrevistes a pagesos grans del Bages als quals va preguntar quines eren les varietats que cultivaven abans: de les que en tenien el record més llunyà i quines cultiven ara (2008). Tots aquests pagesos cultiven o han cultivat en el passat picapoll, i tots parlen únicament de picapoll blanc. En el passat, aquest raïm tenia un doble interès: per un costat, elaborar vi blanc com avui, i, per l'altre, com a raïm de taula, que consideren era tan bo com el moscatell i, penjat, es guardava durant molt de temps.

La segona tesi és de Sonia García, que va fer un estudi sobre les varietats minoritàries de ceps a Mallorca, cercant quin era el primer document que demostrava la presència d'una varietat a l'illa, on menciona el «picapoll blanco, *picquepoul* blanc» com a homònims de «picapoll blanc, picapolla albilla». La referència més antiga que documenta correspon a Despuig (1784). També esmenta Satorras (1892), que indica l'existència de «picapol», sense especificar el color⁷³⁸. Aquestes mateixes referències són recollides en un altre estudi, afegint-hi una altra referència de l'any 1909, en què el vi de picapoll s'utilitzava per fer vins generosos dolços⁷³⁹. Avui el picapoll ha desaparegut de Mallorca, però aquestes referències deixen constància de la seva presència fins a principis del segle xx.

La situació actual a la Catalunya Nord és de pràctica desaparició de tots els tipus de picapoll. Avui la quasi totalitat de la superfície es troba al veí Llenguadoc amb *picquepoul* i *picpoul blanc*, que és el majoritari, amb unes 1.300 ha, de negre unes 50 ha i de gris 1,5 ha. De totes maneres, Pierre Torrès, agrònom de la Catalunya Nord, escriu que les plantes de picapoll que es troben en les col·leccions catalanes (Catalunya Nord) no tenen res a veure amb el «*picpoul des languedociens*»⁷⁴⁰.

Sobre el parentiu entre si dels diferents tipus de picapoll, aquest treball considera que s'ha arribat a una conclusió bastant sòlida, basada en la documentació existent i les anàlisis de l'ADN. En conjunt, els resultats indiquen que el picapoll blanc és genèticament diferent del negre i del gris. A la vegada, el picapoll blanc existent a Catalunya no té res a veure amb el *picquepoul* del Llenguadoc o el *picpoul* Pinet. Les anàlisis esmentades anteriorment indiquen que el picapoll del Bages correspon a la varietat francesa *clairette blanche*⁷⁴¹. Aquests resultats també els comenta Jancis Robinson⁷⁴². En canvi, el picapoll negre de Catalunya i el *picquepoul noir* són idèntics, i representen una única varietat a les dues bandes del Pirineu. El picapoll gris és una mutació del negre.

737 ESTRUCH, Maria. 2010.

738 GARCÍA MUÑOZ, Sonia. 2011: 13- 20.

739 MARTORELL, Antoni; BOTA, Josefina; LUNA, Joana Maria. 2012: 18.

740 TORRÈS, Pierre. 2011: 52.

741 PUIGGRÒS, Josep M. 2018: 233.

742 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 796, 828.



*Piquepoul noir*⁷⁴³ (Centre de Documentació VINSEUM).

⁷⁴³ VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. II, 337.

9. EL MACABEU

El macabeu és una de les varietats de cep autòctona de Catalunya. Els seus orígens es troben al segle XVI i des de molt aviat hi ha referències en tots el països de l'antiga Corona catalanoaragonesa. Avui, a més a més, també és present en diverses DO de l'Estat espanyol. És una varietat de raïm blanc i és la que actualment té més superfície de cultiu a Catalunya⁷⁴⁴. El *Diccionari català-valencià-balear* defineix la varietat de la manera següent: «varietat de cep i de raïm de gra blanc i molt dolç, de vi fort, i molt bo»⁷⁴⁵.

El vi d'aquesta varietat entra en el cupatge original del cava (macabeu, xarel·lo i parellada). També forma part de vins tranquils tant monovarietals com en cupatge. Durant el segle XVII apareix el vi de Benicarló, un vi dolç mitjançant la barreja de macabeu i verdriel (un altra varietat de raïm blanc), que va tenir un gran èxit i es va exportar fins a finals del segle XIX⁷⁴⁶. En aquest moment alguns viticultors estan en procés de recuperar-lo.

El nom més freqüent és macabeu, escrit de formes diverses, i fora de l'àrea lingüística catalana se'l coneix com a viura. Que sigui present en tants indrets és degut al fet que s'adapta a moltes condicions climàtiques diferents⁷⁴⁷.

Sobre l'origen del nom macabeu, com passa en la majoria de les varietats de cep que fins ara s'han tractat en aquesta obra, no hi ha una única teoria. Una teoria molt simple i àmpliament estesa és la de relacionar el nom amb la tribu dels macabeus bíblics, però l'explicació resulta difícil⁷⁴⁸. Còme Rouffia creu que l'etimologia del nom podria venir de «macar», del grec, que vol dir feliç, i del català «beu», és a dir, beu feliç o feliç el que el beu, ja que és un nèctar⁷⁴⁹. Pierre Torrès també dona suport a aquesta teoria⁷⁵⁰.

744 GALET, Pierre. 2015: 664-665. Al Principat de Catalunya hi ha, aproximadament, unes 12.000 ha, que representa el 36% de la superfície mundial.

745 ALCOVER, Antoni M.; MOLL, Francesc de B.

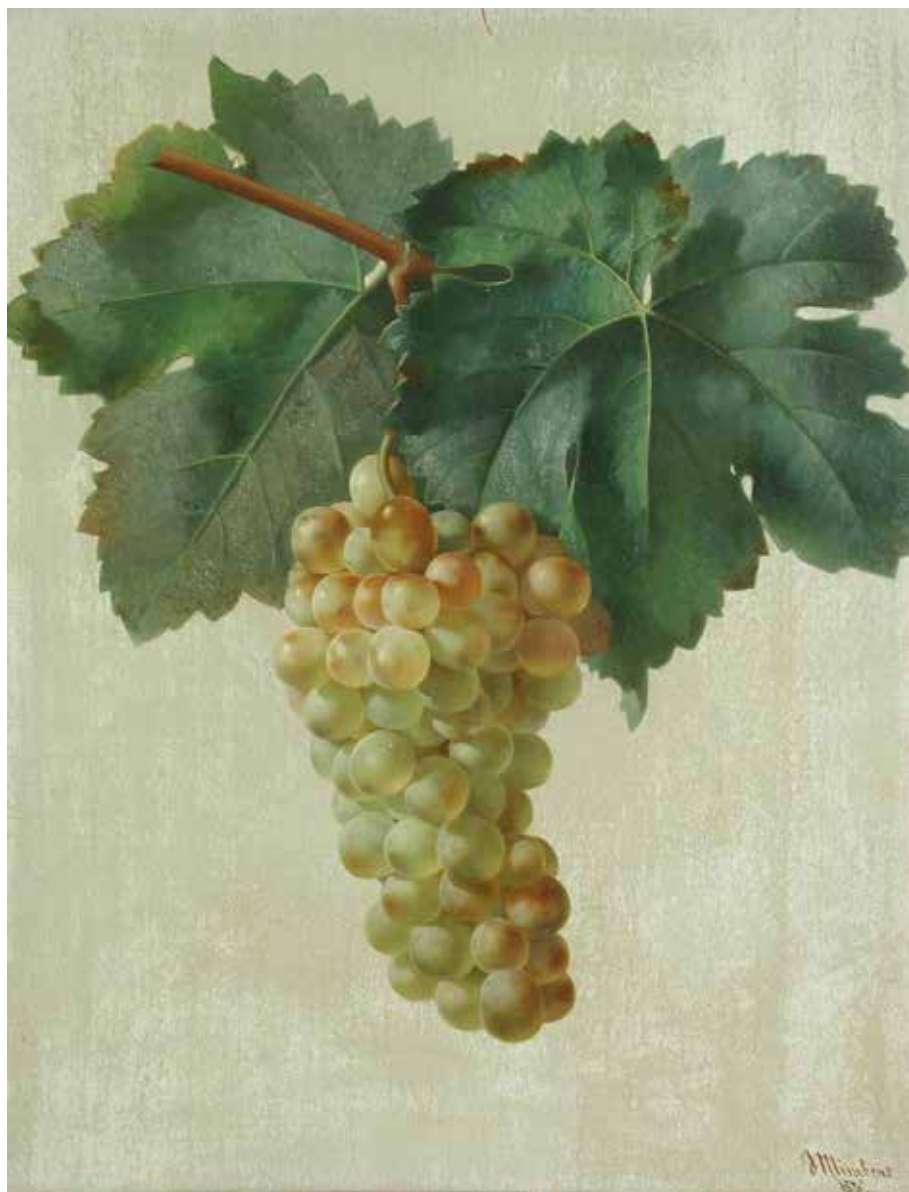
746 PIQUERAS, Juan. 1986: 121.

747 BOHIGAS I CONDAL, Miquel. 2001.

748 FAVÀ, Xavier. 2001: 173-177.

749 ROUFFIA, Còme. 1875: 135-136.

750 TORRÈS, Pierre. 2011: 192.



Macabeu, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1876 (VINSEUM, MV- 4924).

El primer document fins ara localitzat correspon a un inventari del 1518 del celler que Lluís des Valls tenia al castell de Poal (Pla d'Urgell). El document fa referència a unes peces de terra negra plenes de macabeu. En un altre document, aquest del 1559, s'esmenta que el prevere beneficiari de Lleida tenia uns carretells plens de macabeu o de vi blanc⁷⁵¹. Un text de Lluís Ponç d'Icard (1564) no en deixa dubtes i situa la producció d'aquest vi blanc al Camp de Tarragona, i assegura que juntament amb altres vins abasteix Barcelona⁷⁵². Pocs anys després, el macabeu és esmentat a Girona per Joan Rafael Moix, qui recomana als que pateixen de la pesta que beguin: «vi blanc o claret, y molt bo, dorífero, eixut, no dolç en ninguna manera [...]». I anomena els vins següents: «malvezia, trobat, escanya ca, machabeu, grech, verdiell i moscat». Excepte en la qüestió de la dolçor, el vi de macabeu encaixava bastant amb les exigències medicinals de Rafael Moix per als malalts de pesta⁷⁵³. Totes aquestes cites mostren com molt probablement ja llavors el macabeu estava estès per diferents punts de Catalunya.

El 1602 Onofre Manescal publica el sermó que havia pronunciat a Barcelona dedicat al rei Jaume II (1267-1327). Manescal va aprofitar aquest personatge per fer un sermó patriòtic i explicar les excel·lències de Catalunya, fent una descripció «de la abundància y fertilitat de Cathalunya», en què destacava especialment la producció dels vins⁷⁵⁴. En mencionar els de Tarragona, ho fa de la mateixa manera que Ponç d'Icard, i es podria suposar que coneixia el text d'aquest últim. En aquest cas, la seva informació fa pensar que el macabeu és un vi conegut en un ampli territori de Catalunya, incloent-hi la seva capital.

La presència del vi de macabeu a finals del segle XVI i principis del XVII la confirmen també uns inventaris *post mortem* de diferents indrets. En uns, s'estudia l'alimentació de Barcelona d'aquella època i, entre els vins que apareixen, hi ha el macabeu i el vi de Benicarló o de pair, que ja s'ha mencionat⁷⁵⁵. Això confirma que aquest era present al mercat de Barcelona, com també ho confirma la seva presència en els registres d'ordinacions del mostassaf Barcelona: a partir de 1606 el vi macabeu tenia un preu fixat i es controlava la seva venda.

En un altre inventari de l'any 1613, del difunt Antic Llumell de L'Hospitalet del Llobregat, apareixen entre els seus bens diverses vinyes, i concretament una «de 2 mujades de vinya dita Macabeu»⁷⁵⁶; és de pensar que el nom li venia perquè estava plantada de ceps macabeu. Pere Gil també el menciona en la *Geografia de Catalunya* com a «vins

751 BOLÒS, Jordi; Sánchez-BOIRA, Imma. 2014: 157.

752 DURAN, Eulàlia. 1984: 229.

753 MOIX, Rafael. 1587: 67.

754 MANESCAL, Onofre. 1602: 69.

755 LENCINA, Xavier. 1998: 213.

756 CODINA, Jaume. 1970: 162.

blanchs macabeus»⁷⁵⁷. Emili Giralte, en un estudi sobre els vins que venien els taverners de Vilafranca del Penedès, troba que en quatre de les onze tavernes estudiades, tenen vi macabeu, i sembla possible que aquest vi fos produït al Penedès⁷⁵⁸.

Jancis Robinson assenyalava que el macabeu és molt probablement originari de Vilafranca del Penedès i que va ser mencionat per primera vegada a principis del XVII per fra Miquel Agustí. Després ofereix una cita literal de la seva obra *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*: «Lo vi Muscat i lo vi Macabeu se han de collir molt madurs los Rahims». És molt positiu que en l'obra de Robinson es faci la descripció del macabeu com a varietat catalana, però caldria eliminar l'error de situar el seu origen a Vilafranca del Penedès, ja que fins ara el primer document localitzat és del 1518, uns cent anys anterior a l'obra de fra Miquel Agustí⁷⁵⁹. Si bé el fragment que Jancis Robinson utilitza del llibre de fra Agustí és correcte, el text original continua de la manera següent: «[...] y després deixar-lo a eixugar dos o tres dies al sol, per que sien ben exuts, y pansits, y apres pijarlos be, y posar-los en una tineta, dexarlos estar tres o quatre dies bullint, y apres colarlo [...]». D'aquesta manera, és com es feien els vins blancs, és a dir, un sistema de fer vi dolç com avui encara es fa alguna garnatxa dolça a l'Empordà⁷⁶⁰.

A la primera meitat del segle XVII, la varietat de macabeu surt mencionada en un document de la cartoixa d'Escaladei que ofereix recomanacions de quins tipus de cep convé plantar en aquell indret: «De la verema blanca, lo que més convé plantar es lo macabeu [...]». Segur que aquesta afirmació, procedint d'Escaladei, deuria tenir molta influència en aquell moment⁷⁶¹.

Durant la Guerra dels Segadors, i durant el període en què el Principat va estar sota l'Administració francesa de Lluís XIII, el monarca va enviar Pierre de Marca perquè fes un estudi de Catalunya⁷⁶², que després es va publicar amb el nom de *Marca Hispanica*. En aquest estudi també hi menciona els tipus de vins que s'hi produïen i, dels blancs, en destaca el macabeu.

A partir d'aquestes últimes cites, ja no es localitzen més documents fins a finals del segle XVIII: segur que el cultiu va continuar, però per decadència o altres motius la producció escrita va ser escassa.

A finals del segle XVIII, i a partir de la creació de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona, es torna a disposar d'informació sobre temes agrícoles, a través de la seva secció d'Agricultura. La vinya va tenir una gran importància en coincidir

⁷⁵⁷ IGLÉSIES, Josep. 2002: 242.

⁷⁵⁸ GIRALT, Emili. 2010: 12.

⁷⁵⁹ ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 630.

⁷⁶⁰ AGUSTÍ, Miquel. 1988.: 94, 100.

⁷⁶¹ PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984: 57.

⁷⁶² MARCA, Pierre de. 1965: 242.

aquest període amb la gran expansió del cultiu a Catalunya. Els dos acadèmics que més s'interessaren per la vinya foren Josep Navarro-Mas i Manuel Barba i Roca, els quals oferien una llista del tipus de cep que es cultivaven a Catalunya i al Penedès, com ja s'ha mencionat en anteriors ocasions. En els dos casos, el macabeu apareix com a varietat cultivada de raïm blanc⁷⁶³.

Encara a finals del segle XVIII no era gaire freqüent que un vi s'anomenés pel nom de la varietat de què estava fet i s'utilitzaven formes més genèriques com en èpoques anteriors, tals com vi blanc, vi vermell o altres formes semblants. A Catalunya, no més eren anomenats pel nom de la varietat de la qual procedien la Malvasia de Sitges, el xarel·lo i el macabeu, tal com Laurent Lipp ho fa en el seu llibre *Guide des negociants*, quan enumera les exportacions de vins de Catalunya des dels diferents ports. Per les xifres que ofereix de les quantitats que s'exporten com a macabeu, aquestes són molt petites en relació amb els tipus de vins genèrics o a l'aiguardent, com es pot veure a la figura següent⁷⁶⁴:

DES NÉGOCIANS.		217
<i>Récapitulation des vins qui s'exportent à-peu-près année commune de la Catalogne pour la côte d'Espagne, la Galice, la Biscaye, l'Amérique espagnole et septentrionale, les Canaries, la Russie, la Hollande, le Nord, la France, l'Italie, etc.</i>		
		pipes.
De la Selva.	2500	
De Liança.	5500	
De Cadaques.	2500	
De Roses.	2500	
De Bagur, la Scala et Palaforrell.	1200	
De Mataró.	5000	
De Barcelone ou de ses environs.	200	
De Sitges.	{ Vins rouges.	1000
	{ Vins malvoisie.	200
	{ Vins macabeu et xarello.	100
De Villanova.	{ Vins rouges.	8500
	{ Vins macabeu et xarello.	300
De la plage de San-Salvador.	5000	
De Torredenbara et Altafulla.	400	
De Tarragone, vins rouges et blancs de Valls.	600	
De Reus par le port de Salou.	20000	
Je suppose de Vilaseca, Cambrils et toutes les autres plages de la Catalogne, qui ne sont pas mentionnées ci-dessus.		2000
En tout la correspondance de pipes régulières		53600
de 4 charges en diverses futailles.		

Llista dels vins que s'exporten de Catalunya (Centre de Documentació VINSEUM).

⁷⁶³ NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13. BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800.

⁷⁶⁴ LIPP, Laurent. 1793-1796: vol. 1, 217. Estudiat per VIRELLA, Albert. 1981: 272.

Encara dins el segle XVIII hi ha un altre manual anònim de Porrera, al Priorat, en el qual l'autor en un fragment assenyala: «Si per a casa, ho per fer algun regalo, volem fer un vi esquisit, avem de pèndrer lo treballar de triar los raïms de la calitat que vulgheu fer aquell vi, ço.és: moscatell, macabeu ho granacha». Després explica com elaborar el vi que s'assembla molt al que recomanava fra Miquel Agustí, és a dir, un tipus de vi dolç⁷⁶⁵.

Per la informació recollida a partir de finals del segle XVII, es pot comprovar que el macabeu s'estén pel Rosselló i ja era present al País Valencià, almenys a Benicarló i també a l'Alguer, com s'explica a l'obra d'Eduard Toda⁷⁶⁶. Aquesta varietat la mencionen els ampeleògrafs valencians José Antonio Valcárcel i Simón de Rojas Clemente. El primer n'ofereix una descripció i parla ja de la barreja amb la varietat vedriel, el vi de Benicarló, que ja s'ha anomenat⁷⁶⁷. En canvi, Simón de Rojas Clemente, en una descripció de vins que ofereix, menciona «Macabeo de Salces en el Rosellon»⁷⁶⁸. Pierre Rézeau fa també una primera cita d'aquest macabeu de Salses (1816): «c'est Salses, près Perpignan, que fait l'excellent vin blanc, connu sur le nom de Macabeu qui est d'une délicatesse d'un goût exquis»⁷⁶⁹. Sembla que va ser un moment en què aquest macabeu de Salses es va fer molt famós. Per la seva banda, Charles-Constant Le Tellier (1806) escriu: «et Salses où se fait l'excellent vin blanc Macabeu»⁷⁷⁰. Hi van haver altres autors francesos que van esmentar el vi macabeu del Rosselló, com André Jullien, que va fer una relació de totes les zones vitícoles conegudes. De Salses va escriure: «Salces, à trois lieues et demie de Perpignan, fournit un vin blanc nommé Maccabec, du nom du raisin qui le produit, et qui a été apporté d'Espagne. Il est moins liquoreux que le *muscat* de Rivesaltes. On lui trouve quelque ressemblance avec le vin Tokay»⁷⁷¹. Segons Jullien, doncs, el macabeu procedia d'Espanya, tot i que queda clar que venia del Principat. El vi blanc de Salses era més aviat dolç, però menys que el *muscat* i el Tokay. És un gran canvi en els gustos, ja que avui els vins que s'elaboren amb macabeu són vins tranquils, secs. També era consumit com a raïm de taula i va ser molt apreciat. A l'Estat francès, els vins amb base de macabeu van aconseguir importants premis.

També els botànics i els agrònoms van fer unes descripcions molt exactes de les varietats de ceps a França, inclosa també la del macabeu, a pesar de només trobar-se en el departament dels Pirineus Orientals. Aquest grup, per ordre cronològic, està for-

⁷⁶⁵ JUNCOSA Isabel. 1998: 63.

⁷⁶⁶ TODA, Eduard. 1888: 135.

⁷⁶⁷ VALCARCEL, José Antonio. 1791: 249.

⁷⁶⁸ HERRERA, Alonso de. 1818: 530. Rojas Clemente va ser el responsable de l'actualització del llibre segon, dedicat a la viticultura i vinicultura.

⁷⁶⁹ RÉZEAU, Pierre. 1998: 205.

⁷⁷⁰ LE TELLIER, Charles-Constant. 1806: 240.

⁷⁷¹ JULLIEN, André. 1822: 286.

mat per Jean Alexandre Cavoleau, Pierre Odart, Côme Rouffia, Gustave Foëx, Henry Mares, Jules Guyot, Victor Pulliat i Pierre Viala⁷⁷². Els treballs d'aquests autors es fan durant tot el segle XIX fins a principis del segle XX, en el cas de Viala. De tots aquests, és el comte Pierre Odart el primer que veu la necessitat de posar ordre entre les varietats i les sinonímies. Així es comencen a crear col·leccions de ceps: la seva va arribar a tenir 479 ceps diferents⁷⁷³. Del macabeu, en fa la descripció quan visita el Rosselló, on l'acompanya un pagès i productor, Jaubert de Passa: en discutir sobre els orígens de la varietat Jaubert de Passa li explica que el macabeu procedeix de l'Àsia Menor. Odart discrepa, ja que dona per bona la teoria segons la qual el macabeu procedeix d'Espanya, concretament de Catalunya. També Viala discreparà de Jaubert de Passa, a pesar de considerar-lo «un homme de gran savoir»⁷⁷⁴. De tots aquests tècnics, l'únic que era del Rosselló era Côme Rouffia, que s'esforçà perquè es pronunciés en la forma catalana «macabeu»⁷⁷⁵.

A partir de la segona meitat del segle XIX, la majoria de documents sobre el macabeu s'originen a l'Estat espanyol i a Catalunya. Una activitat que va tenir molt ressò va ser l'exposició sobre productes de l'agricultura espanyola celebrada a Madrid l'any 1857. A la memòria hi consta una mostra de raïms de macabeu procedent de Vilanova i la Geltrú⁷⁷⁶. José M^a de Nieva fa una descripció del macabeu basant-se en la classificació que va fer Simón de Rojas Clemente, que el descriu així: «Macameu racimo blanco, raspajo verdoso, uva dulce, gruesa de hollejo grueso, peso de su mosto 15 grados»; sembla que no s'allunya molt, doncs, del que es produïa a Salses⁷⁷⁷.

Bonaventura Castellet i Manuel Martorell i Peña fan les primeres descripcions ampelogràfiques originades al Principat de Catalunya. Castellet escriu: «Macabeo, cuyo fruto, bien sazonado, es muy rico de azúcar, y da vinos que, debidamente elaborados, son excelentes por su finura, espirotuosidad y por su color amarillo dorado»⁷⁷⁸. Acaba animant els pagesos a plantar ceps d'aquesta mena i fugir de «la obstinación infundada en conservar otras variedades heretadas de sus mayores». Bonaventura Castellet no deixava dubtes, calia apostar per la qualitat i no per la tradició. Per la seva banda, Martorell i Peña confirma el que altres autors ja havien assenyalat: que és un raïm de color blanc i de gra molt dolç o que la floració no era massa abundant⁷⁷⁹. El tema de la

772 Rézeau, Pierre. 1998: 204-206.

773 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 23.

774 JULLIEN, André. 1822: 338.

775 ROUFFIA, Côme. 1866.

776 *Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857*. 1859-1861: 977.

777 NIEVA, José María de. 1854: 63.

778 CASTELLET, Bonaventura. 1869: 23-24.

779 MARTORELL i PEÑA, Manuel. 1871.

dolçor es pot considerar que en aquell moment aquesta era encara una moda: de les 26 varietats de les quals fa la descripció, en nou d'aquestes els grans són molt dolços.

Un dels treballs que ajuda avui a conèixer quines varietats eren importants i si estaven o no molt repartides pel territori és el catàleg de l'exposició de raïms que va organitzar l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre l'any 1871. En el cas del macabeu, les mostres enviades a l'exposició provenien de les poblacions⁷⁸⁰ següents: del Bages (Castelladral); del Baix Llobregat (Castellví de Massanes, Esparraguera, Molins de Rei i Sant Boi); del Barcelonès (Badalona, Castelldefels, Horta, Sant Gervasi, Sants); del Maresme (Cabrera, Malgrat, Mataró, Santa Susanna); del Penedès (Pla del Penedès, Sitges, Santa Margarida de Mediona, Vilanova i la Geltrú); de la Segarra (Cervera, Guissona); del Segrià (Lleida); de l'Urgell (Agramunt, Tàrraga); del Baix Empordà (Palafrugell); del Ripollès (Sant Quirze de Besora); del Baix Camp (Reus); del Baix Ebre (el Perelló); del Camp de Tarragona (Altafulla, Tarragona), i del Priorat (Bellmunt del Priorat).

Amb aquesta llista, es pot concloure que el macabeu s'havia estès per una gran part del territori de Catalunya. També s'observa com encara hi havia cultiu de la vinya en el que avui són barris de Barcelona com Sants, Horta o Sant Gervasi. També hi havia cultiu de la vinya on avui és inexistent, com a les poblacions de Cervera o Guissona, a la Segarra, i d'altres com Sant Quirze de Besora, a Osona.

Dins de l'últim terç del segle XIX, Bonaventura Aragó ofereix una visió àmplia de quines eren les varietats més utilitzades en cada zona d'Espanya per a l'elaboració de vi. En aquest treball s'hi pot apreciar el transvasament que començava a haver de varietats de ceps d'un territori a un altre, però en el cas del macabeu només l'esmenta fora del Principat al País Valencià, concretament a Benicarló (com ja s'ha comentat). El descriu així: «En Benicarló tienen una especie de uva blanca amoscotelada, que llaman 'Macabeo': es redonda con el hollejo tierno y jugo dulce. Su vid se carga mucho, y mezclada con el 'vedriel' hace un excelente vino»⁷⁸¹. Juan Piqueras, en fer la descripció del vi de Benicarló, ho fa en els termes següents: «En Benicarló de la uva macabeu y vedriel (verdil) se hace un buen vino»⁷⁸².

Eduardo Abela indica que el vi de macabeu és bon vi licorós, i que la varietat es pròpia del Rosselló, trobant-se també a les províncies de Barcelona, Castelló, Lleida, Múrcia, Terol i Tarragona, i dona la idea de com a poc a poc la varietat es va estenent⁷⁸³.

780 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

781 ARAGÓ, Bonaventura. 1871: 36.

782 PIQUERAS, Juan. 2000: 111, 123.

783 ABELA, Eduardo José. 1885: 277-278.

Ramon Roig situa el macabeu al Penedès, i afirma que és resistent al fred, mentre que al Maresme es troba en terrenys muntanyosos, i també al Bages. En la descripció de la varietat, indica que es cultiva en terrenys muntanyosos, que és bastant productiva i que té raïm gros i fruit petit, i amb el gra bastant dolç (semblant al que diuen altres autors)⁷⁸⁴.

Anton Ramírez informa de l'exposició vinícola de tot l'Estat de l'any 1877. En aquesta mostra, com a productors de macabeu, només hi participen de Barcelona, Lleida i Tarragona. Encara no apareix cap mostra amb el nom de viura, tal com es coneix aquesta varietat actualment a l'Estat espanyol. Fins a aquesta data, a banda del mencionat cultiu de Benicarló, el macabeu era un vi únicament de Catalunya⁷⁸⁵.

Alguns autors només aporten la cita de la presència d'una varietat en un punt determinat del territori i la data: aquesta informació no s'ha de menystenir, perquè dona a conèixer l'amplitud territorial d'una determinada varietat. És el cas de Ramon Garrabou o Enric Garcia-Pey, que proporcionen informació de la presència del macabeu al Vallès Oriental⁷⁸⁶. En canvi, Joaquín Monset ofereix informació sobre la sensibilitat a diverses malalties de la vinya del macabeu, entre altres varietats. Segons aquests estudis, el macabeu es mostra sensible al mildiu al Vallès (a Rubí i Sant Cugat del Vallès), amb una sensibilitat mitjana. També, en general, és mitjanament sensible a l'antracnosi al Vallès i al Penedès⁷⁸⁷.

Com ja s'ha comentat en altres ocasions, en l'època de la fil·loxera, es van crear diverses col·leccions de ceps locals empeltats sobre peus americans per renovar el cultiu de la vinya. Aquestes col·leccions situades a Tarragona, Terrassa i més tard al Masnou, totes van tenir material empeltat de macabeu⁷⁸⁸. Com a conseqüència, en el Congrés Vitícola a Sant Sadurn d'Anoia de finals del segle XIX, en la ponència sobre les diferents varietats de cep cultivades en aquell moment, el macabeu es va presentar com a: «Macabeo en Cataluña; Viuna en otras provincias; Ugni Blanch, en Provenza; Roussan en Niza; trebbiano en Toscana, habiendo quien afirma que el celebrado Semillón, base del vino de Sauternes, no es otra variedad que nuestro Macabeo. Existen dos variedades una de grano pequeño y otra de grano gordo. Esta es la mejor. Hay tambien una variedad negra: el Macabeo negro. Muy productiva y buena, cualidades que mejoran injertada sobre pies americanos, especialmente sobre Riparias»⁷⁸⁹. En relació amb les sinonímies, és el primer document que relaciona macabeu i viura/viuna. Es pot argumentar que hi ha un error de transcripció pel que fa «viuna» (en comptes de viura),

784 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 32-77.

785 Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877. 1878.

786 GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi. 1998: 127. GARCIA-PEY, Enric. 2007: 89.

787 MONSET, Joaquín. 1886: 79-87.

788 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1893: 35-40. «Estación Ampelográfica Catalana». 1889. GIRONA, Pere J. 1911: 22.

789 MIR, Rafael. 1898b.

però aquest no és el cas, perquè a Saragossa encara se li diu viuna. Les altres sinonímies són totalment errònies, especialment la de Sauternes de Bordeus. La presència de dues varietats, una de gra gros i una altra de gra petit, seria també un tema que es podria discutir, ja que en descripcions anteriors, com Manuel Martorell i Peña, s'indica l'existència de raïms de grans mitjans i de petits. Altres autors només indiquen la de petits i la Colección Ampelográfica Española tenia únicament com a varietat macabeu de gra gros. Les descripcions actuals parlen de gra mitjà o de mitjà gros, però només d'una varietat⁷⁹⁰. L'existència d'un macabeu de raïm negre també seria una novetat de la qual no se sap res més. Alguns d'aquests punts els aclareix Pierre Viala, quan esmenta M. Tochon i M. Pulliat, que veien el macabeu com a idèntic a l'*ugni blanc* de la Provença, assenyalant: «mais y a là une erreur evidente dans la quelle ceux deux auteurs ne seraient certainement pas tombés s'ils avaient eu sous les yeux des échantillons authentiques du Maccabeu»⁷⁹¹. És a dir, són tractats com si no haguessin vist mai el macabeu autèntic. El text segueix amb descripcions grans de raïm que són clarament mitjans. Sobre l'existència de macabeu negre no es pronuncia, però sí que ho fa Pierre Odart: això donaria a entendre que en el text del Congrés de Sant Sadurní es va fer una barreja d'informació francesa sense tenir contacte amb productors locals.

A principis del segle xx, un cop superada la fil·loxera, la majoria d'articles sobre la vinya tracten de les varietats utilitzades en la replantació amb els peus americans i la seva afinitat. Amb això es veuen clarament les diferències locals, com quan Josep Ribas escriu que les varietats blanques més utilitzades en la replantació al Baix Penedès són el xarel·lo i, en menor mesura, el macabeu i, en canvi, a l'Alt Penedès és el macabeu⁷⁹². Aquests tipus d'articles surten també de les activitats que fa l'IACSI, com per exemple d'una visita a la finca de Can Codorniu a Sant Sadurní, on el macabeu és una de les varietats empeltades més important⁷⁹³. De la mateixa manera, la Junta Consultiva Agronómica indica en diversos articles publicats pel Ministerio del Fomento les varietats que s'han empeltat en cada província. Tant a Barcelona com a Tarragona hi apareix el macabeu com a varietat important i el situa com a viuna a Burgos i Soria, viura a Biscaia, macabeu a Osca, Terol i Castelló, i a Saragossa hi consta com a macabeu i viura⁷⁹⁴.

L'any 1910, Josep Ros informa de les varietats que novament té el Penedès i de les varietats blanques van quedar consolidades les tres que són avui la base del cava i dels seus vins, és a dir, macabeu, xarel·lo i parellada o montònach⁷⁹⁵. Raul Mir, des de la nova revista *El Cultivador Moderno*, ofereix una relació de les varietats plantades

⁷⁹⁰ Comunicació personal d'Agustí Villarroya.

⁷⁹¹ VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VI, 160.

⁷⁹² RIBAS, Josep. 1910: 74-75.

⁷⁹³ «Casa Codorniu de San Sadurní de Noya». 1911.

⁷⁹⁴ JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. 1911: 104, 108.

⁷⁹⁵ ROS I GÜELL, Josep. 1910: 24.

a la «Notable explotación vitícola Can Comas», a prop de Sant Sadurní d'Anoia, on el propietari d'aquesta, Joan Batllori, ha plantat com una de les varietats principals el macabeu⁷⁹⁶.

Claudi Oliveras, director de l'Estació Enològica de Reus, fundada pocs anys abans, duu a terme una publicació sobre els diferents tipus de vins de la província de Tarragona i de quines varietats estaven elaborats. En aquesta, el macabeu entrava en el cupatge dels vins de 70 municipis que comprenien totes les comarques de les terres de Tarragona, excepte el Montsià⁷⁹⁷.

Jaume Raventós, professor de l'Escola Superior d'Agricultura, publica en el llibre *L'Art de fer un bon vi* que, per als vins blancs, un dels raïms que considera més conegut i apropiat és el macabeu. Això no cal dir que deuria influir en els futurs enginyers a l'hora d'escollir o recomanar varietats de cep⁷⁹⁸.

En la memòria general de les sessions del Congrés Nacional de Viticultura celebrat a Pamplona el 1912, va aparèixer una llista de varietats que la província tenia, i per Navarra sortia mencionada la varietat viuna⁷⁹⁹.

El 1935, Nicolás García de los Salmenes, novament en un l'article sobre les varietats de cep cultivades a les diferents regions de l'Estat espanyol, constata la dispersió del macabeu i recull que es coneixia com a «viuna» a Osca, Saragossa, Terol, Navarra, La Rioja, Àlava, Burgos, Soria, Segòvia i Àvila. De Saragossa, també n'assenyalava: «y la clase de vid viuna o sea Macabeo, en tipos blancos». En canvi, l'article no mencionava Castelló, on es produïa el vi de Benicarló que s'ha mencionat, ni esmenta la forma «viura» que avui és quasi l'única fora de l'àrea lingüística catalana⁸⁰⁰. Raul Mir, pocs anys després, només dona a conèixer macabeu i el sinònim viura. És potser en aquest període tan curt de temps que es va produir el canvi de viuna a viura⁸⁰¹.

A la Catalunya Nord, durant la segona meitat del segle xx i principis del xxi, es disposa de quatre treballs sobre els vins del Rosselló. El primer, obra d'Enric Guiter, és un «Vocabulari de la cultura de la vinya al Rosselló», on s'expliquen totes les activitats de la vinya en català, així com s'ofereix una breu descripció de les varietats⁸⁰². El treball té, en les circumstàncies de la Catalunya Nord, un valor tecnicolingüístic rellevant.

796 MIR, Raul M. 1913: 2.

797 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1914: 28-109.

798 RAVENTÓS, Jaume. 1922: 80.

799 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-527.

800 GARCÍA DE LOS SALMENES, Nicolás. 1935.

801 MIR, Raul M. 1943: 45-49.

802 GUITER, Enric. 1952: 99-101.

Anys després, sota la coordinació de Llorenç Planes, apareix el llibre *Els vins de Rosselló*, i, del macabeu, n'indica que del 1958 al 1973 va augmentant clarament la superfície d'aquesta varietat, passant de 3.771 ha a 5.391 ha. S'afirma que el macabeu dona els millors vins blancs secs de la Catalunya Nord i també se'n fa vins dolços⁸⁰³. En un treball posterior del mateix Llorenç Planes, exposa que, del macabeu, se'n feia un vi dolç amb el raïm collit molt madur, i no amb raïm assecat. Aquest era immediatament premsat i escalfat; un cop refredat era posat en botes amb una certa quantitat d'alcohol de 85°⁸⁰⁴. El quart treball correspon al llibre de Pierre Torrès, amb la menció següent: C'est un cepage bien catalan que l'on trouve des Corbières jusqu'au Penedès en Catalogne du Sud⁸⁰⁵.

L'italià Bruno Pàstena va descriure el macabeu com un raïm d'origen espanyol que es va estendre per França i el nord d'Àfrica, i que donava un vi fi i alcohòlic⁸⁰⁶.

Luis Hidalgo fa una nova estimació de la distribució provincial de les varietats de cep de l'Estat espanyol i situa el macabeu i les seves sinònimes viuna i viura a les províncies següents: Àlaba, Albacete, Barcelona, Castelló, Girona, Lleida, Logronyo, Saragossa, Tarragona, Terol i Valladolid⁸⁰⁷.

Juan Piqueras, quinze anys més tard de l'obra anterior, fa la descripció següent: «Macabeu aquesta varietat blanca, tinguda com una de les millors d'Espanya, sembla originària de Catalunya, des d'on es va estendre després a l'Aragó, la Rioja (on es diu viura) i València»⁸⁰⁸. A continuació descriu tots els llocs on la varietat es troba, com el Rosselló, el Penedès, el Camp de Tarragona, etc. També constata que s'ha adaptat molt bé a Requena. Afegeix: «En èpoques passades va servir com a base principal per elaborar vi blanc de postres de Benicarló que tan agradava a les famílies riques de Barcelona i València». Abans la seva producció, quedava limitada al vi de Benicarló a Castelló, però actualment s'està introduint a València per elaborar altres tipus de vins.

Pel que fa Catalunya, treballs de Miquel Bohigas indiquen la importància d'aquesta varietat en el moment actual, tant per ser bàsica pel cava, com s'ha dit, com també pels vins tranquils. Això fa que es trobi en quasi tot el territori català i que doni un producte de qualitat⁸⁰⁹.

803 ARPAJOU, Enric *et alii*. 1980: 47-49.

804 PLANES, Llorenç. 1993: 172.

805 TORRÈS, Pierre. 2011: 192.

806 PÀSTENA, Bruno. 1990: 560.

807 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 10-28.

808 PIQUERAS, Juan. 2001: 30.

809 BOHIGAS I CONDAL, Miquel. 2001.

Els treballs d'ampelografia recents, amb el suport de l'estudi de l'ADN, mostren de manera especial possibles sinonímies que cal corregir. La més acceptada és la de viu-ra/viuna. Aquests treballs han descartat la sinonímia entre macabeu i alcañón, o també consideren el macabeu i el xarel·lo com a dues varietats molt pròximes genèticament, però dues varietats diferents⁸¹⁰.

Finalment, Pierre Galet ofereix les dades següents de la superfície mundial de la varietat: 38.000 ha, de les quals aproximadament unes 35.000 són a Espanya, 14.000 de les quals a Catalunya; fora de l'Estat espanyol, 2.000 a la Catalunya Nord i la resta al nord d'Àfrica, concretament a Argèlia i al Marroc⁸¹¹.

810 IBÁÑEZ, Javier; ANDRÉS, María T. de; MOLINO, Ana; BORREGO, Joaquín. 2003: 22-30.

811 GALET, Pierre. 2015: 644-645.

10. EL XAREL·LO I XAREL·LO VERMELL

Sobre el xarel·lo, la recerca es troba amb un primer problema en la qüestió etimològica. Sobre la procedència del nom, el filòleg Joan Veny és de l'opinió següent: «Ha de trobar-se en relació al vi blanc o clar, que donava aquell cep»; el mot, en efecte, sembla procedir d'una variant dialectal italiana de *sciarello*, és a dir, «claret»⁸¹². Igualment, també el filòleg Xavier Favà assenyala: «L'explicació cromàtica pels tons clars del vi així com la provenença italiana són indiscutibles: xarel·lo, de l'italià *chiarello* «claret»⁸¹³. Aquestes afirmacions dels filòlegs que en principi semblaria que són només una explicació sobre l'origen etimològic de la paraula compliquen, des del punt de vista vinícola, l'origen de la varietat. Existeixen dues varietats amb el nom *chiarello*. La primera està descrita en l'obra ampeleogràfica de Viala, que indica: «Nom de cepage blanc italien de Naples»⁸¹⁴. La segona cita es localitza en el treball de Jancis Robinson: «is a red italien wine grape variety that is grown primarily in Corsica. It is most noted for de wines that coure from Ajaccio wich tends to be highly perfumed»⁸¹⁵. La primera cita parla d'un vi blanc procedent de l'àrea de Nàpols. Des de fa ja molts anys aquesta varietat de raïm i el tipus de vi no existeixen. Hi ha la possibilitat que hagués pogut ser pròxim al xarel·lo en tractar-se d'una varietat de raïm blanc. Però, en canvi, en el cas de Còrsega sí que existeix, encara avui, un vi que conté *sciarello*, del Domaine Peraldi i en fan un vi rosat. La informació de què es disposa indica que es tracta d'un raïm de color negre, per la qual cosa un possible parentiu tant d'Itàlia com de Còrsega no es veu clar.

812 VENY, Joan. 1993: 111.

813 FAVÀ, Xavier. 2001: 378.

814 VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VII, 329.

815 ROBINSON, Jancis. 1986: 208.



Xarel·lo, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1870 (VINSEUM, MV- 4933).

Cronològicament, la primera referència sobre el xarel·lo es troba en una cita de Pierre Vilar que recull Ramon Garrabou, que, referint-se a l'exportació de vi a Catalunya, escriu: «Aquest cas seria el cas de la malvasia de Sitges (de l'exportació del qual hi ha notícies en el segle xv), del xarel·lo de Cubelles (esmentat en el segle xvi) i també del vi d'Alacant»⁸¹⁶. Ni la nota de Ramon Garrabou ni l'obra original de Pierre Vilar indiquen de quin document van treure aquesta dada. Aquest treball no ha pogut localitzar els documents que apunten en aquesta direcció, fet que dificulta poder demostrar que durant el segle xvi ja s'exportava xarel·lo.

La segona referència més antiga correspon a una fitxa d'Emili Giralt (trobadà al Centre de Documentació VINSEUM), que indica que en els registres d'ordinacions de Barcelona el mostassaf anota les cotitzacions sobre el xarel·lo a partir de l'any 1600. Aquesta referència tampoc, fins ara, no s'ha pogut comprovar. En canvi, sí que s'han trobat cotitzacions sobre vi vermell, vi de tres nits, vi Benicarló, vi claret, vi grec, vi trobat, vi dolç i malvasia. Si es poguessin comprovar aquestes referències, serien les més antigues sobre el xarel·lo i es podria parlar d'una antiguitat documental d'uns 500 anys.

La primera denominació que no deixa cap dubte és la publicada a l'obra d'Esteve de Corbera, publicació pòstuma de 1678, per la qual cosa les dades s'han de situar abans de la mort de l'autor, succeïda el 1631. El text diu: «En el campo de Tarragona se escribe que se cogen Iustolines, xerelos, verdieles, y otros vinos blancos, tintos y aloques [...]»⁸¹⁷.

A la primera meitat del segle xviii a Catalunya es produeix una gran expansió del cultiu de la vinya i de l'exportació d'aiguardent i de vi. A finals del segle xviii ja es localitza documentació que parla d'alguns tipus de vi concrets i que són mencionats perquè sobresurten de la denominació genèrica de vins blancs o negres, i, d'aquests, cal destacar-ne el xarel·lo. Ho demostra la referència que aporta Pierre Vilar sobre el contracte d'arrendament de la Torre de Sitges signat per al període del 1773-1785 i després per a 1785-1797. Diu que és un contracte molt particular i que la Torre «nomes té tres jornals de llauradora de matxo de mul però produeix 'malvasia' i 'xarel·lo'»⁸¹⁸.

La referència següent és del 1785 i és de Perpinyà. Cal tenir present que en aquesta data ja feia més de cent anys que la Catalunya Nord havia sigut annexionada a França i això permet suposar que el xarel·lo va arribar a la Catalunya Nord abans de l'annexió del 1659. Cal indicar també que actualment no és present en aquestes terres⁸¹⁹.

816 GARRABOU, Ramon; MANERA, Carles; VALLS, Francesc. 2006: 266.

817 CORBERA, Esteve de. 1678: 61.

818 VILAR, Pierre. 1964-1968: vol. III, 612.

819 MARCÉ, M. l'abbé. 1785: 18.

Albert Virella i Pierre Vilar coincideixen a citar la *Guide des Négociants* de Laurent Lipp, obra que mostra quina era la situació del comerç del vi als principals països o nacions vinícoles de l'època. A les acaballes del segle XVIII, Catalunya exportava aiguardent, vins genèrics i també petites quantitats de vins elaborats amb malvasia, xarel·lo i macabeu des de diferents ports. Eren importants, per a aquests tipus de mercaderia, els de Vilanova i Sitges, com es pot comprovar en el treball de Virella sobre el tractat de Lipp⁸²⁰. En aquest text només hi apareixen dades d'exportació de vi, que corresponen a 53.000 pipes (es refereix durant un any corrent). El mateix autor oferia l'equivalència d'una pipa, que era de 486,4 litres. Caldria afegir-hi les quantitats exportades d'aiguardent, que seria un 40% de la xifra donada pel vi. Malgrat que les quantitats que figuren sobre l'exportació de xarel·lo són petites, cal ressaltar que és un dels pocs vins que s'exportaven amb el nom del cep que provenien.

La Direcció d'Agricultura de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona dedicà molts esforços a l'estudi de la situació de la vinya i el vi a Catalunya. L'acadèmic Josep Navarro-Mas va fer una anàlisi crítica del cultiu de la vinya a Catalunya. Va explicar que calia millorar la qualitat, i també va fer una descripció de les varietats de cep que en aquell moment es cultivaven. Entre els vins blancs, esmentava els xarel·los⁸²¹. L'altre acadèmic, el vilafranquí Manuel Barba i Roca donà una llista de 35 menes de raïms que es cultivaven en aquell temps al Penedès, entre les quals figura el xarel·lo⁸²². No va ser tant crític com Navarro quant a la qualitat del vi. En canvi, va defensar la necessitat de construir carreteres i, de manera especial, es referia a unir amb una bona carretera Vilanova i Vilafranca per facilitar el transport del vi de l'interior al port de Vilanova. Aquest interès per la millora del cultiu de la vinya i la qualitat del vi, iniciat per Navarro-Mas i Barba i Roca, va ser continuat per la Junta de Comerç de Barcelona que, mitjançant la seva càtedra de Química, va pensionar el químic Josep Roura a París perquè aprofundís en noves tècniques enològiques⁸²³. Aquest fet es potenciarà encara més amb la creació, l'any 1851, de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI), institució que l'any 1867 crearà un laboratori d'anàlisi agrària dirigit per Justo Villanueva, que contribuirà, a part d'influir en la qualitat dels vins, a evitar-ne els fraus.

Durant la segona part del segle XIX, s'organitzen diferents activitats en les quals el xarel·lo és present. Per exemple, l'exposició de vins de tot l'Estat espanyol el 1877 a Madrid, o la de raïms organitzada per l'IACSI el 1871 a Barcelona.

820 VIRELLA, Albert. 1981: 272.

821 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797.

822 BARBA I ROCA, Manuel. *ca.* 1800.

823 MARTÍNEZ, M. Dolors. 1993.

A partir de la segona meitat del segle XIX, és quan es troben més referències del xarel·lo. Aquestes tenen continguts molt diferents: algunes només permeten identificar la presència de la varietat en un lloc determinat, mentre que d'altres fan una descripció de la varietat o dels vins produïts amb xarel·lo.

La primera referència que fa una descripció ampelogràfica que fins ara hem localitzat correspon a Manuel Martorell i Peña. El «xarellu» el posa al primer grup juntament amb el sumoll i dona diferents paràmetres, dels quals convé destacar els següents: que és una planta vigorosa, els raïms són de color blanc torrat, els sarments són grans, horitzontals i molt vermellosos; els pàmpols són grans, amb poques entrades amb un dentat mitjà i de color verd clar amb els nervis molt marcats. Els raïms tenen poca tendència a la blima, són de mida regular, els grans són mitjans i rodons molt apretats, pell gruixuda i de sabor molt dolç i es tornen molt aviat de color verd grogós torrat⁸²⁴.

Una de les primeres referències sobre el vi amb xarel·lo és de Bonaventura Aragó, que indica: «En Cataluña las cepas que comunmente dominan en los viñedos que producen caldos de primera calidad, son: el macabeu, moscatel, cartuxá [...] para producir vinos blancos»⁸²⁵. Aquesta referència és de les comarques tarragonines i apareix el nom de «cartuxá» com a sinònim del xarel·lo.

Un altra descripció enològica es troba en la revista *L'Art del Pagès*, que publica el següent: «La varietat xarel·lo rebutjada pel xampanyista de Vilanova, Miquel Esquirol, pel mal color i per deixar un gust amarg»⁸²⁶. De viure avui, l'autor quedaria sorprès per l'èxit que va tenir el cupatge de xarel·lo, macabeu i parellada que va inventar Josep Raventós i Fatjó l'any 1872 per elaborar «el xampany català» o cava.

L'any 1890 Ramon Roig i Armengol enumerava les varietats blanques següents a la regió de Vilanova: «xarel·lo, malvasia, i trobat. Les que ofereixen més resistència a la sequedat, al calor i al fred son, xarel·lo y sumoll [...] però'l xarel·lo prefereix els los terrenos blans i poch gredosos»⁸²⁷.

El 1893 en la publicació *La comarca del Noya* en un article sense signar, el seu autor afirmava: «Prou bonas menas tenim entre nostres ceps pera qu's tinguem de trencar lo cap buscantne d'altres. Com á blanchs tenim lo Xarel·lo que no te competidor com vi de forsa, lo Macabeu per son gust y finor [...]»⁸²⁸.

Les referències aquí presentades es troben ja en plena expansió de la fil·loxera. En plena efervescència d'aquesta situació, a Sant Sadurn d'Anoia es va organitzar l'any 1898 el *Congreso Vitícola de San Sadurn de Noya*. A l'acta informativa de la sessió del

824 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

825 ARAGÓ, Bonaventura. 1871: 37.

826 TOBELLÀ, Francesc. 1878.

827 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 48.

828 «¿Quinas menas de ceps hem d'empeltar?» 1893: 2.

19 de maig apareix la descripció següent: «Xarel·lo, pansalet, pansa rossa, cartuixà, pansal a Catalunya, ¿Jaén blanco?, ¿Doradillo?: es sense cap dubte un dels millors ceps de rahim blanch que se cultiven a Catalunya. Produeix com més temps te y es planta de llarga durada, son vi es de qualitat; lo rahim bastant resistent a la podridura. Te bona afinitat ab los ceps americans sobre tot ab los Riparias que li multipliquen la producció...»⁸²⁹. En una crònica del mateix Congrés es diu el següent: «Elogió los vinos blancos del Panadés, que se han abierto paso y han adquirido nombre en el mercado del mundo, y recomendó no abandonaran las plantas que mejor han ido hasta ahora en la región, citando como una de las primeras el Xarello, cepa tipo y que da la característica de aquellos vinos»⁸³⁰.

I encara al tombant del segle XIX al XX, en una altra referència que parla del comportament de les diferents varietats a les rodalies de Manresa, del xarel·lo, es diu: «[...] per mes que aquesta varietat en alguns països siga l'hereu, en el nostre deixa molt que desitjar, y un dels principals defectes es que l'hi queden los raïms molt patits»⁸³¹. Aquesta descripció demostra que cada varietat té uns llocs on les condicions li són més favorables per al seu desenvolupament que en d'altres.

Tal com s'ha assenyalat anteriorment, a principis del segle XX, el sector de la vinya es va dedicar a superar la crisi de la fil·loxera replantant de nou les vinyes amb els ceps americans empeltats amb les varietats del país. Per no perdre les varietats fins aleshores cultivades, des del primer moment es van fer col·leccions de ceps en les quals es van recollir pràcticament totes les varietats existents fins llavors. Tant en l'Estació Ampelogràfica Catalana, a Terrassa, com en la Colección Ampelográfica Española, al Masnou, entre les varietats del país hi figura el xarel·lo. Concretament, en la Colección Ampelográfica Española de xarel·lo hi havia les variants següents: xeralassa (xarel·lo vermell), xarello (pansa, catuixà), xarello x Berlandieri (Montserrat I), xarello x Berlandieri (Montserrat II) i xarello francès⁸³².

Eduardo Abela, en la seva obra de recull de les varietats de cep d'Espanya, sobre el xarel·lo, ofereix tres entrades: «Xarelló. Variedad de uvas blancas cultivada en Girona. Xerelló en Barcelona. Xerelló negro en Barcelona». D'aquesta manera, situa la varietat a les províncies de Barcelona i Girona, i en canvi no a la de Tarragona, on era molt abundant, al contrari que a Girona. Interessant és la menció d'un xarel·lo negre a Barcelona, que molt probablement fes referència al xarel·lo roig⁸³³.

Un altra font d'informació sobre la continuïtat de les varietats de cep, després de la fil·loxera, són els catàlegs o la propaganda dels viviers, com ara el catàleg del «Centro

829 MIR, Rafael. 1898a: 201.

830 BRUGUÉS, Casimiro. 1897: 294.

831 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 10.

832 GIRONA, Pere J. 1911.

833 ABELA, Eduardo José. 1885: 326.

Vitícola del Panadès» de Jaume Sabaté, de Vilafranca, que ofereix xarel·lo, entre d'altres, empeltat a una gran varietat de peus americans⁸³⁴.

Josep Ribas, en un article de l'any 1910, sobre el Baix Penedès, publica: «Las varietats per empelts que mes abundat son: el sumoll o sumoll (negre) y'l xarel·lo o cartoixà (blanch)»⁸³⁵. Aquesta referència confirma que a partir del segle XIX i durant el segle XX el xarel·lo serà una varietat de cep molt important al Penedès. També ho confirma la publicació de la Junta Consultiva Agronòmica, que, en la informació sobre les varietats replantades a les províncies de Barcelona i Tarragona, parla del xarel·lo, pansal o cartoixà com una de les varietats de raïm blanc més replantades⁸³⁶.

De principis del segle XX, s'han trobat tres articles en la revista de l'IACSI relacionats amb el xarel·lo, els quals en situen vinyes en tres indrets diferents: dues al Maresme, al Sindicat d'Alella i Mas Ram⁸³⁷, i una tercera al castell del Remei a la Noguera⁸³⁸. Això posiciona la varietat en altres llocs llunyans del Penedès.

Josep Ros i Güell en un escrit ja posterior a la fil·loxera escrivia: «Varietats de rahims- Retuda la devastadora fil·loxera ab la plantació dels peus americans y empels del pahis, compemplèm avuy mercés á Deu, com s'extèn altra volta ufanosa la vinya, embrint las terres del antich Penadès desde'l mar fins a la Segarra y desde la collada de Montferri al riu Llobregat y las mateixes varietats de raïms tornan avuy á donar la rica diversitat de vins que tant de nom donar al Penadès [...]. Rahims blanchs- Los millors y que mes hi abundan en rahims blanchs son el xarel·lo [...]. En vins blanchs el Penadès està en condicions de competir ab els millors tipus estrangers [...]»⁸³⁹.

Fins a l'esclat de la Guerra Civil, es localitzen força referències sobre el xarel·lo, moltes de les quals confirmaran l'expansió de la varietat per gran part de les comarques vinícoles de Catalunya, i també al Rosselló i Mallorca. No cal dir que al Penedès hi va tenir i hi continua tenint una presència molt important.

També segueixen els estudis vitivinícoles, com el de Claudi Oliveras, director de l'Estació Enològica de Reus, que, sobre el xarel·lo, escriví el següent: «El xarel·lo, pansal o cartuíxà, goza de una afinidad poco variable con los diversos patrones ensayados, con los cuales alcanza un gran desarrollo si bien su producción resulta mas bien corta, es variedad de gran vigor y que se distingue por la sanidad de sus racimos bastante resistentes a la podredumbre. Sus mostos vinificados solos producen, en esta zona caldos de

834 CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS. 1904.

835 RIBAS, Josep. 1910: 74-75.

836 JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. 1911: 104.

837 RAVENTÓS, Jaume. 1908: 211. «Ojeada general». 1914.

838 RAVENTÓS, Jaume. 1910: 167.

839 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

excelente finura pero no muy alcohólicos y vinificados mezclados con otras clases como el macabeu, proporcionan vinos a la vez finos y poderados»⁸⁴⁰.

Els anys de la postguerra constitueixen una etapa en què no hi ha cap progrés en relació amb el període anterior: continua l'expansió del cava i del xarel·lo com a part important dins del seu cupatge, que continua creixent igual que els vins tranquils elaborats amb aquesta varietat.

El 1960 es crea la denominació d'origen Penedès, que inclou com a varietat autoritzada el xarel·lo. El 27 de febrer de 1986, el Ministeri d'Agricultura crea la denominació d'origen Cava⁸⁴¹, que és una denominació d'origen estesa per diverses zones de l'Estat espanyol, tot i que el 98% de la producció es fa al Penedès.

A partir de la segona meitat del segle xx, arriben aires renovadors centrats a creure que, per millorar la viticultura i la vinicultura del país, cal introduir varietats forànies i, de manera especial, franceses. Es va pretendre que fos el chardonnay, principalment, el que desplaçés el xarel·lo. Per sort, a partir de finals del segle xx, va sorgir la idea contrària i es va pensar, com diu en Raimon, que «qui perd els orígens perd la identitat», i avui el xarel·lo s'ha convertit en una icona per al Penedès; en altres denominacions d'origen la varietat hi té un historial com Alella o Tarragona.

Ja s'han esmentat el cartoixà i la pansa com a sinònims del xarel·lo. A continuació, es recullen les diferents sinonímies i variants lèxiques aparegudes en la documentació estudiada, ordenada alfabèticament: cartucha, cartuixà, contaixa, curtija, charelo, charello, charel·lo, pansa, pansal, pansalet, pansa rossa, panzal, xarallassa, xarel·lo, xarello, xarello rosado, xerelo, xerel·lo, xerelló, xerellos, xerellu, xerello negre, xerello vermell. També hem recollit Doradillo i Jaén blanco, sinonímies que no s'han pogut justificar.

En una publicació de la denominació d'origen Penedès, s'ofereix la descripció següent de la varietat: «Xarel·lo varietat blanca, que rep també els noms de cartoixà, pansa, pansal i pansalet. És el cep més conreat al Penedès perquè les seves característiques de rusticitat el fan molt resistent a la secada [...] Ara brota aviat i això el fa sensible a les gelades de primavera. S'adapta bé a la majoria de sòls mentre siguin situats entre el nivell del mar i uns 400 m d'altitud»⁸⁴². Aquest últim punt permet entendre per què la producció de cava a la Conca de Barberà es fa amb macabeu i parellada: no hi ha cultiu de xarel·lo a causa de l'alçada mitjana d'aquesta comarca.

Jancis Robinson descriu el xarel·lo de la manera següent: «xarel·lo is Catalunya's highest-quality light-skinned variety for ageworthy still whites and sparkling Cavas thanks to its combination of poer, density, high acidity and relatively high sugar levels.

840 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 25.

841 MESTRE I RAVENTÓS, Pere. 1987: 265.

842 *Denominació d'origen Penedès: vins i caves*. 1989: 33.

Its main role is in Cava [...]»⁸⁴³. Aquesta descripció demostra que el xarel·lo s'està convertint en la varietat més important dels raïms blancs catalans i especialment al Penedès i també a la DO Alella.

Xarel·lo vermell

El xarel·lo vermell és una mutació del xarel·lo blanc, que es coneix o s'ha conegut, entre d'altres, amb els noms de xeralassa, pansa roja, pansa rosada, pansa rossa, pansa vermill. Els vins comercials actuals s'etiqueten com a xarel·lo vermell, segons si és al Penedès o a l'àrea de la DO Tarragona, o pansa rosada segons la DO Alella.



Xarel·lo vermell (INCAVI).

La primera publicació en què apareixen referències del xarel·lo vermell correspon a l'exposició de raïms organitzada per l'IACSI el 1871⁸⁴⁴. Tres dels participants ho van fer amb mostres de xarel·lo vermell, una de xeralassa i una altra de xarel·lo negre, que procedien de Sitges, Vilanova i la Geltrú i Terrassa. El 1877 es va celebrar a Madrid una exposició semblant i es menciona una mostra de pansa roja de la província de Barcelona⁸⁴⁵. Ramon Garrabou, en el seu estudi sobre el Vallès Oriental, indica que en aquesta comarca a finals del segle XIX es cultivava pansa rossa⁸⁴⁶.

⁸⁴³ ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia. 2006: 777.

⁸⁴⁴ JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

⁸⁴⁵ Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877. 1878.

⁸⁴⁶ GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi. 1998: 127.

A principis del segle xx, les publicacions de Salvador Mata⁸⁴⁷ o de Pere Girona⁸⁴⁸ mencionen també la pansa roja i o el xarel·lo vermell («xalassa»). Posteriorment, Raul Mir parla de pansa vermella⁸⁴⁹.

Cal tenir present els treballs amb aquesta varietat iniciats fa uns anys per alguns productors del Penedès, Alella i Tarragona. Un exemple és a la vall del Tenes, a Santa Eulàlia de la Ronçana (DO Alella). Actualment, presten especial atenció a la recuperació de la pansa rossa⁸⁵⁰. També les dues obres més importants del segle xxi de descripció de varietats, de Robinson⁸⁵¹ i de Galet⁸⁵², fan una descripció del xarel·lo rosat o pansa rosada.

847 MATA I PUIG, Salvador. 1907.

848 GIRONA, Pere J. 1911.

849 MIR, Raul M. 1943: 287.

850 BLAJÉ, Enric. 2007: 211.

851 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia. 2006: 777. Publica nous treballs genètics.

852 GALET, Pierre. 2015: 1172.

11. EL TROBAT, *TORBATO* O *TOURBAT*

La varietat *torbato*, trobat o malvasia del Rosselló és una varietat de raïm blanc que sembla ser originària del principat de Catalunya i estesa posteriorment al Rosselló, a l'Alguer i, en menor mesura, al País Valencià. En cada territori ha rebut noms lleugerament diferents, si es té present que al Rosselló s'anomena també *tourbat* i de forma incorrecte Malvasia del Rosselló, i a l'Alguer *torbato*. És una varietat que pertany al grup de les malvasies. Avui l'àrea més important del seu cultiu és a l'Alguer, al Rosselló es troba en procés de recuperació i al Principat, en un estat de recuperació incipient. Aquesta varietat, avui minoritària, a principis del segle XVI estava estesa en diferents indrets de Catalunya, com ho demostra la documentació estudiada en aquest capítol. També en el principat de Catalunya, bàsicament a les comarques de ponent, existeix una altra varietat minoritària anomenada trobat negre, que no té cap relació amb el trobat blanc i actualment es troba en procés d'autorització a la DO Costers del Segre. Al final d'aquest capítol, es parlarà breument d'aquesta varietat de raïm negre.

La documentació més antiga fins ara trobada data de mitjans del segle XVI i situa el trobat a Catalunya, concretament a Tarragona. A partir d'aquesta època, la documentació localitzada demostra la continuïtat del seu cultiu, que supera, fins i tot, el període de la fil·loxera en els diferents territoris. Dels segles XVI, XVII i XVIII s'han trobat pocs documents i és a partir del segle XIX que es localitza molta documentació de tots els territoris on es va estendre la varietat. Gran part de la documentació prové de Catalunya, inclosa la Catalunya Nord, però també n'hi ha de francesa, espanyola, algueresa i italiana. Això vol dir que existeix una documentació que s'apropa als cinc-cents anys d'antiguitat.

Si es considera que l'origen de la varietat és Catalunya, aquesta es podria haver introduït a l'Alguer quan els catalans van poblar-lo durant el regnat de Pere el Cerimoniós (a partir del 1355). La varietat es podria haver introduït en aquest període sense un nom encara definit, o posteriorment, a partir del segle XVI, quan apareixen els primers documents sobre el trobat. La documentació fins ara estudiada, però, no aporta dades que donin suport a aquesta teoria.



Torbato (Sella&Mosca).

Així, la referència més antiga del trobat apareix en el *Llibre de les grandeses de Tarragona* de Ponç d'Icard, amb el 1564 com a data aproximada de publicació: «[...] En la dita ciutat, sols del terme que té, se cull cada any lo vi que à menester en lo camp que es diu Tarragona: se'n cull tanta abundància que tot l'any proveheix Barcelona i altres parts de vins blanchs, macabeu, trobat, justuli, malvasia; de vins claret y vermell a milenàs de càregas [...]»⁸⁵³.

Paral·lelament, fent referència a la mateixa època, l'historiador Francesc Serra menciona un vi fet de la varietat trobat present al celler de Sant Benet de Bages⁸⁵⁴. Aquest fet permet ampliar l'àrea geogràfica de cultiu de la varietat. El mateix succeeix amb Joan Rafael Moix, que, entre d'altres, anomena el vi trobat (àrea de Girona)⁸⁵⁵. Aquestes referències deixen constància de la presència del trobat en zones força distants entre si i planteja la discussió de si la varietat trobat ja era present abans de mitjans del segle XVI (època dels primers documents), però no es distingeix de la malvasia (el trobat i la malvasia pertanyen al mateix grup). La diferenciació no es produeix fins al segle XVI, moment en què la varietat es va conèixer amb el nom de trobat en diferents llocs de Catalunya, i a la vegada s'escampa pel Rosselló i l'Alguer, principalment. Aquesta suposició fa pensar en el fet que, en la majoria de llibres d'ampelografia, siguin

⁸⁵³ Manuscrit traduït i estudiat per DURAN, Eulàlia. 1984: 229.

⁸⁵⁴ SERRA, Francesc. 2005: 212.

⁸⁵⁵ MOIX, Rafael. 1587: 67.

catalans, francesos o italians, s'assenyala que la varietat és originària de Catalunya, encara que en algunes ocasions autors francesos o italians ho expressen d'una forma més genèrica indicant que procedeix d'Espanya o dels territoris de la Corona aragonesa, sense especificar el territori concret dins la Corona catalanoaragonesa.

A principis del segle XVII apareixen nous textos sobre la varietat trobat. En la ja esmentada *Geografia de Catalunya* de Pere Gil, referint-se als vins de Catalunya, es diu: «Fan se en ella de totas maneras de vins es à saber vermells, clarets, blanchs, y destos Macabeus, Malvesias, Grechs, y trobats molt bons»⁸⁵⁶.

Dins la sèrie de les ordinacions del mostassaf de Barcelona, conservada a l'Arxiu Municipal de Barcelona, es menciona el vi trobat en el mercat barceloní a principis del segle XVII, juntament amb altres vins elaborats amb malvasia o verdiell⁸⁵⁷.

Per la seva banda, Honofre Manescal situa el trobat en el camp de Tarragona, tal com ho va fer Ponç d'Icard⁸⁵⁸.

Miquel Agustí, en el capítol de la seva obra que dedica a la vinya, menciona: «de vi trobat de vinya de rahims trobats», que, per la procedència de l'autor i on va establir-se, podríem considerar que aquesta varietat era present a les terres gironines o al Rosselló⁸⁵⁹.

Entre les despeses d'un berenar ofert pel mestre racional de la confraria de Sant Jordi de Barcelona el 1622 hi figuren «tres corters de vi trobat», que costen 7 sous el «corter» i dos de vi de «garnacha», que costen 5 sous el «corter». El trobat, doncs, sembla un vi de més valor que la garnatxa a la Barcelona d'aquella època⁸⁶⁰.

Simon Perea cita un manual anònim d'Escaladei del 1629 en el qual hi ha el fragment següent: «[...] de verema blanca [...] i lo trobat i una malvasia grossa que en diuen bernardos, que en Falset li diuen trobat [...]»⁸⁶¹. Aquí es manifesta un cert lligam entre el trobat i una malvasia grossa i, a la vegada, la seva presència al Priorat.

Per encara mostrar més la dispersió geogràfica de la varietat, l'historiador Llorenç Ferrer estudia documentació relacionada amb Antoni Joan Fargas, paraire del segle XVIII que arrendava el dret de taverna de Castellterçol per 170 lliures. L'arrendatari havia de tenir ben proveïda la taverna amb vi vermell, claret, i, si no en tenia, havia d'aconseguir trobat o vi blanc i vinagre⁸⁶².

A finals del segle XVIII, els acadèmics Barba i Roca i Navarro-Mas mencionaven el trobat com una de les varietats blanques cultivades al Penedès i a Catalunya, respec-

856 IGLÉSIES, Josep. 2002: 242.

857 Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'ordinacions. 1602.

858 MANESCAL, Onofre. 1602: 69.

859 AGUSTÍ, Miquel. 1988: 94.

860 CONDE, Rafael; MOLINA, Delgado. 1988: 44.

861 PEREA SIMÓN, Eugeni. 1984: 57. Manual depositat a l'Archivo Nacional, a Madrid.

862 FERRER I ALÒS, Llorenç. 1998: 141.

tivament. Fins i tot Navarro-Mas dona indicacions dels llocs on aquesta varietat és més adequada de plantar, tals com els terrenys plans o de muntanya primis i sorrencs. A la vegada, assenyala que ha localitzat trobat en llocs com Cabrera (al costat de Mataró)⁸⁶³.

D'abans de l'atac de la fil·loxera, cal destacar-ne el treball de Martorell i Peña, en el qual l'autor fa una descripció ampelogràfica de la varietat. D'una manera resumida diu: «ràim blanc, sarments regulars de color verd clar amb estries fines i molts circells, fulla de tamany regular, casi plana amb poques entrades, de color verd clar, els grans del ràim són rodons clars, dolços»⁸⁶⁴.

En la mostra de raïms del 1871, organitzada per l'IACSI, en la qual van participar molts socis, es van presentar mostres de trobat de 31 poblacions de tot Catalunya, la qual cosa posa en evidència que el cultiu de la varietat era important. D'aquestes mostres, només en una portava la indicació que es tractava de trobat vermell, és a dir, negre. És el primer cop que s'esmenta aquesta varietat. Les altres mostres de trobat serien blanques, ja que fins aleshores era l'únic tipus conegut⁸⁶⁵. Paral·lelament, a Madrid, el Ministeri del Foment va organitzar una exposició en la qual participen mostres de trobat de la província de Barcelona⁸⁶⁶.

Eduardo Abela va recollir informació sobre la presència de trobat i turbat a la província de Barcelona, i trobat a la de Lleida⁸⁶⁷.

Del mateix període, en un estudi sobre l'agricultura de l'àrea de Granollers, es descriu la varietat trobat en els termes següents: «variedad de uva blanca que da tambien buenos productos, sus uvas no son tan grandes como las anteriores (pansa tendra y sumoll) pero por lo general no tienen el inconveniente de avortar y su mosto llega a tener una buena cantidad de azucar»⁸⁶⁸.

Amb el nom de «turbat», Roig Armengol fa la descripció següent: «Turbat-Se cultiva en la part muntanyosa y dona bastant en terrenos aspres. Sembla que son verdader nom deuria ésser Trobat. Planta de pis arenisch ó granitich, contribueix ab la malvasia en la producció dels vins blanchs, malvasies de Sitges y Vilanova [...] Sarments llarchs, estriats, rojenchs gruixuts [...] Fulles ab senos aguts poch definits, que formen tres lòbuls, vora dentada llisa en la part superior ab borrisol poch consistent en la inferior [...] Rahím mijà, conich compost, fluix y desigual. Fruit mitjà, blanch – verdós, llargarut y un poch dols»⁸⁶⁹.

863 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 13. BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800.

864 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

865 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

866 *Estudio sobre la Exposición Vinicola Nacional de 1877*. 1878: 85-87.

867 ABELA, Eduardo José. 1885: 326.

868 GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi. 1998: 127.

869 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 34, 48, 67, 68, 82 i 219.

Joaquim Monset, en el treball per determinar la sensibilitat o resistència de les diverses varietats de cep en diferents indrets de Catalunya, explica que el trobat va donar com a resultat ser relativament resistent al míldiu i bastant resistent a l'antracnosi⁸⁷⁰.

Una descripció bastant àmplia es va fer en el Congrés sobre la vinya i el vi que es va celebrar l'any 1898 a Sant Sadurní d'Ànoia, ja esmentat en les altres varietats. Sobre el trobat es diu: «trobat, raset, blanquet, pansa borda, en Catalunya. Es molt fructífero, però son vi no es dels més estimats si es bastant fi»⁸⁷¹. I també: «Son raïm no es de gran aguant. S'acomoda bé sobre la majoria dels ceps americans. L'Aramon rupestirs sembla ser el patró que menys li convé»⁸⁷². Es comença a veure algun motiu per al seu total abandonament durant el segle xx.

Durant el segle xx, la varietat va superar el període de la fil·loxera. Ho demostra trobar-la inclosa en les col·leccions de varietats que es van crear amb els nous portaempelts americans, com és el cas de la Colección Ampelográfica Española del Masnou, en què oferien plantes de «trobat».

També cal esmentar per la seva importància els treballs de Claudi Oliveras de l'Estació Enològica de Reus. D'aquests treballs, se'n pot comprovar que, a les comarques de la província de Tarragona, el trobat blanc té una bona presència abans de la fil·loxera i que disminueix posteriorment⁸⁷³.

El 1912 es va celebrar el Congrés Nacional de Viticultura. A la memòria hi figurava una llista de varietats a partir de les dades que es van recollir en molts llocs d'Espanya. Pel que fa al «trobat», se'l menciona com a varietat blanca a Barcelona, a la Roca, a Garcia «trobat», a l'Escala «turbat» i, com a varietat negra, a Mataró «turbat», Palamós «trobat» i Balaguer «trobat»⁸⁷⁴.

En l'*Enciclopedia Agrícola* que va escriure Paul Pacottet, de les varietats descrites presents a Catalunya, en menciona raset, malvasia o trobat ros. L'autor escriu: «Racimo mediano, cilindro-cónico, compuesto poco apretado. Fruto pequeño, redondo, blanco rosado y dulce»⁸⁷⁵. La mateixa descripció la copia literalment Raul M. Mir l'any 1943. L'única novetat que aporta és saber que la varietat encara era present i no havia desaparegut⁸⁷⁶.

870 MONSET, Joaquín. 1886: 79-82 i 86.

871 MIR, Rafael. 1898b: 40

872 MIR, Rafael. 1898a: 200.

873 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

874 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-527.

875 PACOTTET, Paul. 1918: 206.

876 MIR, Raul M. 1943: 286.

L'*Índice general de variedades* publicat per l'INIA continua mostrant la presència de la varietat a l'última part del segle xx. Indica que a Tarragona hi havia un pansó (trobat) de raïm blanc i a Lleida, un trobat negre⁸⁷⁷.

Possiblement, l'última publicació que situa la varietat a Catalunya sigui del 1990, que la presentava com a «tourbat»: «Originari del Rosselló. Sinonímies: malvasia de Rosselló, tourbat, i tourbato (Sardenya)». Però, pel text de la publicació, observem que parla com d'una varietat present a la Catalunya Nord i que és acceptada per a l'elaboració de vins dolços naturals. En aquesta descripció, i pel que s'ha comentat fins al moment, el fragment que indica que el seu origen es troba al Rosselló és erroni⁸⁷⁸.

La primera documentació específica de la Catalunya Nord és de Gustave Foëx, que el 1886 escriu el següent dels ceps importants al Rosselló: «On y rencontre aussi mais en plus petite quantité, le Tourbat, cépage blanc tres vigoureux et rustique que l'on plante sur les points où le rocher est près de la surface»⁸⁷⁹. Encara que hi ha autors de la Catalunya Nord que indiquen que la presència de la varietat podia ser anterior, però confosa amb el nom de malvasia. Rézeau, referint-se a la mateixa cita, ho complementa dient que la paraula *tourbat* no existeix en la lexicografia francesa i que la versió afrancesada del Rosselló ve probablement de la forma original *trobat*, ja present a Catalunya des del segle xvi⁸⁸⁰.

Viala menciona la varietat de la manera següent: «[...] nom de cepage espagnol de la Catalogne [...]» i també en parla com a raïm blanc de Sardenya⁸⁸¹.

Llorenç Planes va indicar que a partir de 1980 va començar la recuperació de la varietat al Rosselló, a partir de plantes portades de l'Alguer: «El trobat anomenat impropriament Malvasia del Rosselló és la quarta de les grans varietats utilitzades per fer vins dolços naturals. De fet, actualment gairebé ha desaparegut de la Catalunya Nord, però s'ha anat a explorar a d'altres regions que en tenien, particularment a l'Alguer, per trobar empelts sans que permetin un nou desenvolupament»⁸⁸².

Pierre Galet ofereix la mateixa descripció del trobat en les seves obres: «Le tourbat ou torbato est un cépage Sarde, cultivé principalement a Alghero dans la province de Sassari region où on lui attribué une origine espagnole, les cépage ayant peut – être été apporté durant l'occupation espagnole, de la Sardaigne [...] Connue an France sous le nom de Malvoisie des Pyrénées Orientales [...]»⁸⁸³. En la seva darrera obra publicada, únicament afegeix la nova reintroducció de la varietat a partir de material portat de

877 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 24, 149.

878 *Mil anys de viticultura a Catalunya*. 1990: 91.

879 FOËX, Gustave. 1886: 817.

880 RÉZEAU, Pierre. 1998: 356.

881 VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. VII, 325.

882 ARPAGOU, Enric et alii. 1980: 49.

883 GALET, Pierre. 1990: 322-323.

Sardenya i el treball de sanejament dels clons fet a l'estació de Tresserres: «Les vins élaborés par la station vitivinicole des P.O. (Tresserres) sont de haute qualité par leur finesse et leur bouquet caractéristique. Ils sont de couleur jaune d'or, plus au moins foncé avec une acidité assez soutenue [...]»⁸⁸⁴.

L'última obra que s'ha trobat de la Catalunya Nord és de Pierre Torrès, autor que va contribuir a la millora de les plantes introduïdes de Sardenya a l'estació de Tresserres i que menciona d'una manera clara l'origen català de la presència del torbato a l'Alguer⁸⁸⁵.

De Sardenya, el primer cop que es menciona la varietat correspon al segle XVII: Andreu Bosch la va trobar a l'arxiu de l'Alguer i està datada el 1686. S'hi menciona «trobat i torbat». També indica que diversos cellers catalans han contactat amb l'Alguer per reintroduir aquesta varietat de raïm blanc⁸⁸⁶.

En un recull de documents del segle XVIII de l'Alguer s'hi localitza una referència del 1773 on s'explica que els millors vins de Sardenya es produeixen a Bosa, Oristano, Sorso i l'Alguer. D'aquesta última localitat, els vins de més renom són el moscatell, el «turbat» i la malvasia. Aquesta documentació deixa clar que a partir del segle XVII el trobat ja és un raïm que dona un vi reconegut⁸⁸⁷.

En el seu viatge a l'Alguer, Eduard Toda va recollir una llista de les varietats de ceps que es cultivaven en aquest indret, entre les quals menciona el «turbat»⁸⁸⁸.

Domizio Cavazza va fer una descripció dels raïms de la Sardenya, entre els quals hi havia el torbato o turbat cuscuseddu⁸⁸⁹. Altres tractats de viticultura que fan una descripció del torbato són de Bruno Pàstena, que indica que és un raïm introduït d'Espanya el 1400 com «il carignano o il cannonau o grenache». I Gianni Nieddu, en una obra més recent, també fa una descripció del trobat i menciona Mameli, que explicava l'any 1933 que el cultiu del turbat, ja en aquest temps, va quedar limitat a la regió alguerese i que donava uns vins excel·lents⁸⁹⁰.

Hi ha una descripció de la varietat que fa la Camera di Commercio Nord Sardegna: «Torbato: Il vitigno a bacca bianca Torbato di indubbia origine spagnola, dal catalano Trubat» [...]. E' coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Sassari ed in particolare nell'agro di Alghero. I terreni dell'Algherese, di natura calcareo-argillosa, a

884 GALET, Pierre. 2015: 1088.

885 TORRÈS, Pierre. 2011: 192-193.

886 BOSCH, Andreu. 2008.

887 MATTONE, Antonello; SANNA, Piero. 1994: 126.

888 TODA, Eduard. 1888: 17.

889 CAVAZZA, Domizio. 1934: 99-100.

890 PÀSTENA, Bruno. 1990: 934-935. NIEDDU, Gianni. 2011: 138.

giacitura elevata, uniti al meraviglioso clima, caldo e asciutto, sono i fattori che contribuiscono a valorizzare le alte qualità del vino Torbato»⁸⁹¹.

Jancis Robinson fa una descripció de la varietat torbato actualitzada al segle XXI com un raïm blanc que es troba a l'Alguer i també en procés de recuperació al departament dels Pirineus Orientals a França. Les anàlisis de l'ADN demostren que el torbato de Sardenya és el mateix que el *tourbat* o malvasia dels Pirineus Orientals. A França, la denominació més antiga correspondria el 1804 i a Sardenya el torbato va ser introduït pels catalans durant el període que van dominar l'illa. Aquesta última afirmació, però, no va acompanyada d'una documentació clara que confirmi aquesta hipòtesi que s'ha anat repetint a través dels diferents autors: és un punt que no quedarà del tot clarificat i que necessitarà treballs posteriors. Robinson ofereix unes superfícies i estima que hi podria haver unes 143 ha a Sardenya, la majoria a l'Alguer, i la quasi totalitat es troba als cellers Sella&Mosca. Avui potser hi ha unes 40 o 50 ha al Rosselló, on actualment s'utilitza per fer vi i també vi escumós. No dona cap xifra de superfície cultivada a Catalunya, perquè en aquest moment és insignificant⁸⁹². És evident que el gran productor mundial de la varietat amb el nom de «Torbato» es troba localitzat a l'Alguer, i concretament a l'explotació i als cellers Sella&Mosca. A aquests els devem la continuïtat de la varietat. L'any 2012 es va organitzar per la ICEA una jornada tècnica entre especialistes de Sardenya, de la Catalunya Nord i del Principat per iniciar la discussió dels treballs comuns amb aquesta varietat, a la vegada que es van fer anàlisis de mostres de les tres zones. Els treballs iniciats llavors i encara oberts es van publicar en un monogràfic de la revista *Dossiers Agraris*⁸⁹³.

A continuació, es mostra un resum de la distribució geogràfica de la varietat trobat que té en compte tota la documentació estudiada. La varietat ha estat mencionada almenys en una ocasió en les localitats o comarques següents:

Localitats on es menciona el trobat blanc:

l'Alguer, l'Alta Segarra, la costa de llevant, Badalona, Banyuls, Benissanet, Capçanes, Garcia, Granollers, Guiamets, la Roca, Lloa, l'Escala, Falset, Marçà, Masroig, Mas Terrats (Rosselló), Mataró, Mauri, Mora la Nova, Rasquera, la Ribera d'Ebre, Rives Altes Rosselló, Saint Jean Laseille, Sant Benet de Bages, Tarragona, Tivissa, el Vallès, Vilanova i la Geltrú, Villalba.

891 Vigneti e Vini Docg Doc e Igr nel Nord Sardegna: anno 2010. 2011: [8].

892 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VUILLAMOZ, José. 2012.

893 *La Varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat*. 2014.

Localitats on es menciona el trobat, sense especificar el color:

Algerri, Agramunt, Alella, Balaguer, el Baix Vallès, Badalona, Barcelona, Cardedeu, Cardona, Castellterçol, Cervera, Escaladei, Esplugues, Girona, Guissona, la Portella, la Granada, la Portella, Martorell, Masquefa, Molins de Rei, Lleida, Pierola, Pinós, el Pla del Penedès, la Roca del Vallès, Roses, Robi, Sitges, Sant Boi, Sallent, Sant Cugat del Vallès, Sant Gervasi (Barcelona), Sant Joan Despí, Sant Julià, Sant Pol, Sant Sadurní d'Anoia, Solsona, Terrassa, Tremp, l'Urgell (trubat), Vilanova i la Geltrú.

Localitats on es menciona el trobat negre:

Balaguer, Barcelona (trubat vermell), Mataró, Palamós.

Segons la documentació estudiada, considerem que en la majoria de localitats hi havia trobat blanc. De la relació anterior, se'n pot interpretar fàcilment la gran dispersió geogràfica que havia tingut la varietat trobat i, de manera especial, al Principat. En els primers documents hi ha una major intensitat al Camp de Tarragona.

Resseguint la documentació dels filòlegs Veny⁸⁹⁴, Bosch⁸⁹⁵ i Favà⁸⁹⁶, es disposa d'una àmplia informació sobre l'evolució del seu nom en les diferents regions on aquesta varietat ha estat present. La llista de noms que aquí s'han recollit a partir de la documentació estudiada no és un treball filològic, sinó un recull que mostra la riquesa de variants com es coneix el trobat, que confirma la seva amplitut geogràfica ja en un altre temps. La llista es refereix bàsicament al trobat blanc⁸⁹⁷: Trobat, Blanquet (cat.), Canina (sard), Caninu (sard), Cuscuseddu (sard), Cuscosseda Bianca (sard), Malvasia (cat.), Malvoisie (ross.), Malvoisie de Pirinees Orientals (ross.), Malvoisie du Roussillon (ross.), Malvoisie Tourbat (ross.), Pansa borda (cat.), Panso (cat.), Raset (cat.), Torbat (Sard, cat.), Torbato (l'Alguer), Tourbat (ross.), Tourbat de Roussillon (ross.), Torbato bianco (sard), Trobadu (sard), Trobat blanc (cat.), Trobat ros (cat.), Trovat (cat.), Trobats (cat.), Trubat (cat.), Trubat ibèrica (ross.), Trubat vermell (cat.), Turbat (cat.), Turbato (sard).

De tot aquest recull, se'n pot afirmar amb seguretat que el nom originari «trobat» quasi no s'utilitza en perdre's el cultiu al Principat. La forma que s'empra més actualment és l'algueresa *torbato* o les formes rosselloneses *malvoisie de Roussillon* o *tourbat*.

894 VENY, Joan. 1993.

895 BOSCH, Andreu. 1999: 41. BOSCH, Andreu. 2008. BOSCH, Andreu. 2010.

896 FAVÀ, Xavier. 2001.

897 Les abreviacions signifiquen: Cat = Catalunya; Sard = Sardenya; Ross = Rosselló.

Trobat negre

Tal com hem comentat, la primera menció fins ara coneguda del trobat negre surt publicada en la revista de l'IACSI l'any 1871, en què esmenta uns raïms de trobat vermell a la finca del Laberint d'Horta del Marquès d'Alfarràs⁸⁹⁸. La cita següent apareix en el llibre *Visions de Mallorca*, amb la descripció següent: «cep de gra rodo i negre. Pell fina i molsa compacta»⁸⁹⁹. Raul M. Mir menciona el trobat com a raïm negre, sinònim de «Qua tendre»⁹⁰⁰. També en el diccionari d'Antoni Grieria, del trobat se'n diu: «Classe de raïm negre, molt primerenc (Segarra, Catalunya occidental)»⁹⁰¹. L'any 1971, l'INIA va fer un recull de les varietats de cep de l'Estat espanyol i anomena el trobat negre com a varietat present a la província de Lleida.⁹⁰²

Tècnics de l'INCAVI⁹⁰³ han localitzat també la varietat i han fet anàlisis de l'ADN: els resultats indiquen que es tracta d'una varietat diferent del trobat blanc i, fins ara, únicament s'ha localitzat a Catalunya i, principalment, a les comarques de ponent, on sembla que a la DO Costers del Segre pot haver-hi un interès en la seva recuperació.⁹⁰⁴

898 JUSTO Y VILLANUEVA, Lluís. 1871.

899 SANTAMARIA, Joan. 1935: 50.

900 MIR, Raul M. 1943: 286.

901 GRIERIA, Antoni. 1965: 105.

902 HIDALGO, Lluís; CANDELA, Manuel R. 1971: 149.

903 DOMINGO, Carme; PUIG, Salvador; SANS, Marc; PUIG, Anna. 2015: 49.

904 Comunicació personal de Pau Moragas de la Cooperativa l'Olivera (Vallbona de les Monges).

12. EL SUMOLL

La varietat de cep sumoll era, fins a la primera meitat del segle xx, una de les varietats de raïm negre més cultivades a Catalunya, especialment al Camp de Tarragona, Penedès, Vallès, Segarra, Bages i en una part de la Conca de Barberà. A partir de la segona meitat del segle xx, va anar disminuint d'una forma espectacular fins a quedar reduïda la seva superfície a les 193 ha actuals. Quan es pensava que la varietat arribaria a desaparèixer totalment, va sorgir un moviment per a la seva recuperació i uns quants productors del Penedès, el Camp de Tarragona, el Bages i l'Anoia han començat a treballar per a la millora i comercialització de vins amb base sumoll, tant en cupatges com de manera monovarietal, en forma de vins rosats, negres i cava. Hi ha dos tipus de raïms de sumoll, un de gra gros i un altre de gra petit. Existeix també un cep que s'anomena sumoll blanc, molt minoritari, però es tracta d'una varietat diferent.

Els primers documents que mencionen el sumoll són de finals del segle xviii. Són referències de Josep Navarro-Mas i Manuel Barba i Roca. El primer l'anomena dins de les varietats de raïm negre cultivades a Catalunya en aquell temps. Aquesta denominació podria ser fins ara la primera que es documenta. L'altre acadèmic també l'inclou en la llista manuscrita de raïms del Penedès.⁹⁰⁵

Ja en el segle xix Jordi Andreu informa de la introducció a Reus d'una varietat de cep fins aleshores desconeguda o d'escassa extensió, anomenada «somoll», els raïms de la qual «maduran como unos 15 días que las otras cualidades ordinarias»⁹⁰⁶. Aquesta descripció difereix de les condicions actuals, ja que es considera una varietat de maduració lleugerament tardana, però la cita és important, ja que consolida l'existència de la varietat.

905 NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph. 1797: 14. BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800.

906 ANDREU I SUGRANYES, Jordi. 1985: 84.



Sumoll, oli sobre taula de Josep Mirabent, 1869 (VINSEUM, MV- 4921).

En la secció de vins de l'exposició de productes de l'agricultura espanyola celebrada a Madrid el 1857 pel Ministeri de Foment, es va presentar un «vino rancio, sumoll de 1820»⁹⁰⁷ de Josep Golar, de Vilanova i la Geltrú. Aquí la cita coincideix amb la mateixa època que el document de Reus i reforça la idea de l'aparició de la varietat a finals del segle XVIII i principis del segle XIX.

⁹⁰⁷ *Memoria sobre los productos de la Agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857. 1859-1861.*

En la revista de l'IACSI es va publicar una carta de Llorenç Folch datada el 16 de novembre de 1853 que feia un estudi sobre la resistència a l'oïdi o malura vella de diferents varietats de cep. El sumoll quedava com una varietat sensible a la nova malura, sensibilitat que es va mantenir amb el temps⁹⁰⁸.

En l'exposició de raïms de l'IACSI del 1871, 26 participants aportaren mostres de sumoll, que va representar un 18% del total dels participants, procedents de diferents localitats. Incloïen tots el tipus de sumoll que abans hem anomenat. El detall de les localitats es recull al final d'aquest capítol, junt amb les altres localitats aparegudes en els documents estudiats⁹⁰⁹.

El ja esmentat Martorell i Peña ofereix la descripció següent del gra de raïm i dels pàmpols del sumoll: «los granos son grandes y medianos, ovalados, apiñados, el pendimiento muy robusto y corto, hollejo grueso, orujo regular, sabor aspero, madurez regular [...] Los pámpanos tienen manchas encarnadas. El hollejo tiene mucho tannino»⁹¹⁰. Aquesta descripció s'apropa molt a l'actual: «[...] Sarments de coloració marró amb tonalitats vermelloses. Raïms allargassats, esclarissats. Baies de forma ovalada i mida gran o mitjana, o de forma rodona i mida petita, de pell fina amb molta pruïna i coloració blavosa, que es desprenen amb molta facilitat a la maduració»⁹¹¹.

Durant els anys 1874 i 1875 la revista de l'IACSI recollia un debat sobre la qualitat del color de les varietats negres que es cultivaven a Catalunya i la necessitat d'introduir-ne de noves per obtenir vins negres de color més intens. El defensor de la necessitat d'introduir noves varietats era Ricardo Rubio i el detractor era Vicente Munner, que argumentava que, en tenir varietats autòctones com la garnatxa o el sumoll, no hi havia cap necessitat d'importar noves varietats de França⁹¹². Com ja s'ha comentat en el capítol dedicat a la garnatxa, és una discussió que cent anys després va tornar a ser punt de discòrdia. Aquest tema no va quedar encara tancat per a Ricardo Rubio, que va continuar defensant la necessitat d'introduir el *tintorero híbrid* (híbrid de *Petit Bouchet* amb garnatxa negra). Així ho defensava en la revista *El Labriego*, on escriu que cap de les varietats de raïm negre cultivades a Catalunya —sumoll, mataró (monastrell) i carinyena—, barrejades amb la garnatxa o soles, superava el tintorer híbrid quant a potència de donar color negre al vi. A part, aquesta varietat s'adaptava a tot arreu, a diferència de les varietats locals, ja que la garnatxa necessitava terrenys de llicorella i el sumoll anava bé en terrenys plans. A pesar de tot, el sumoll es va mantenir enfront del tintorer híbrid⁹¹³.

908 FOLCH, Lorenzo. 1853.

909 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

910 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

911 Raïms: les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins. 2018: 134.

912 RUBIO, Ricardo. 1875. MUNNER, Vicente. 1875: 67, 78.

913 RUBIO, Ricardo. 1876.

L'any 1877 el Ministeri de Foment va organitzar l'exposició «Vinícola Nacional», a la qual productors de tot l'Estat espanyol van enviar mostres. De Catalunya, se'n van enviar nou mostres de vins elaborats amb sumoll, de nou procedències diferents: de la costa del Maresme, Garraf, Tarragona, Anoia, Bages, Penedès i Llobregat, que coincideix amb la zona de cultiu aproximada d'aquella època⁹¹⁴.

A finals del segle XIX i principis del segle XX, les revistes agrícoles de l'època redactaven una sèrie d'articles de visites a finques vitícoles en els quals un dels temes principals era informar de quins ceps s'utilitzaven. En la primera visita a la finca del Sr. Esquirol de Vilanova i la Geltrú, que assajava amb diferents varietats per a la producció del xampany, descarta el sumoll, com anteriorment ja havia descartat el xarel·lo, perquè va decidir que no s'adaptaven a la producció del seu vi escumós. L'altra visita va ser a Altafulla, a la finca del Sr. Joan Gatell, on visitaren el celler que li permetia produir «sumoll pur»⁹¹⁵.

Joaquim Monset, en el seu treball sobre la sensibilitat de la vinya a les diferents malalties, determina que el sumoll era molt sensible al míldiu i poc a l'antracnosi⁹¹⁶.

L'Estació Ampelogràfica Catalana, dins la col·lecció de varietats a la venda, disposava de sumoll⁹¹⁷. També en la Colección Ampelográfica Española hi figuren el «saumoll blanc, el saumoll de gra llarch i el saumoll de gra rodó»⁹¹⁸.

Ramon Roig i Armengol esmenta el sumoll en diferents indrets de la província de Barcelona i ofereix una descripció de la varietat, de la qual destaca que el millor terreny per al seu cultiu són els muntanyosos, al contrari d'altres descripcions: «Rahím: regular, cilíndric-cònic, un poch apretat, compost. Fruyt: mitjà, desigual aovat, negre, dols ab asperesa» i també hi afegeix que és un cep abundant⁹¹⁹.

Una comarca on la varietat va ser important va ser la del Bages. La presència de la varietat en aquesta comarca a partir de la segona meitat del segle XIX va fer que es convertís en la varietat negra més important. Fargas i Catllà destacaven del sumoll: «[...] sols direm que no's troba altre cep a Catalunya de tanta acceptació y que'l seu cultiu estiga tan generalitzat y de tants anys. La llarga pràctica y experiència general l'han col·locat en el lloch que l'hi correspon». No cal dir que el sumoll era molt apreciat al Bages i que la varietat s'ha mantingut fins avui⁹²⁰.

En el Congrés de Sant Sadurní de l'any 1898 es va fer una àmplia descripció del sumoll, en la qual es destacava que era una varietat molt productiva, que donava vins

914 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878: 305-306.

915 TOBELLÀ, Francesc. 1878: 197. TOBELLÀ, Francesc. 1879: 21.

916 MONSET, Joaquín. 1886: 82, 87.

917 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889: 314.

918 GIRONA, Pere J. 1911.

919 ROIG I ARMENGOL, Ramon. 1890: 36.

920 FERRER I ALÒS, Llorenç. 1998: 123.

molt bons, present de manera especial al Maresme i al Penedès. Les actes afirmen que era una de les varietats negres més importants de Catalunya, especialment a les províncies de Barcelona i Tarragona⁹²¹.

De l'Estació Enològica de Reus hi ha uns treballs de Claudi Oliveras sobre les varietats cultivades a la província de Tarragona que proporcionen molta informació i que ja s'ha utilitzat en diversos capítols. Del sumoll, se n'assenyala que també tenia una presència important en les diverses comarques tarragonines. Els diferents municipis on hi havia presència estan inclosos en la llista final. Claudi Oliveras, com a resum del seu treball a Tarragona, fa una descripció en què considera que és un tipus de raïm molt interessant per a les comarques tarragonines, però avisa que el raïm es podreix molt ràpidament i convé cultivar-lo en zones ventilades⁹²².

L'Estació Enològica de Vilafranca va duu a terme un treball des del 1905 fins al 1923 en el qual es comparava la producció per hectàrea de vuit varietats, entre les quals hi havia el sumoll, empeltat sobre diferents peus, fet que demostra l'interès que es tenia per la varietat durant aquest període⁹²³.

En la revista de l'IACSI, com va succeir en *L'Art del Pagès*, es van publicar articles sobre les visites que els socis feien en alguna de les finques importants d'aquella època, i explicaven les característiques de l'explotació. En tres ocasions visiten finques en les quals es cultiva sumoll en zones geogràfiques completament allunyades entre si. Això dona fe de l'extensió geogràfica que aquesta varietat tenia. L'any 1908 es visita la cooperativa d'Alella i es constata que les varietats negres a les finques dels seus associats eren el sumoll i la garnatxa negra⁹²⁴. L'any 1910 visiten la finca del Castell del Remei: en aquell moment una de les varietats negres que cultivava era el sumoll (curiosament aquesta finca també va ser la primera a Catalunya a cultivar *cabernet savignon*)⁹²⁵. L'any 1911 visiten can Codorniu i s'explica que la finca, en aquell temps, tenia 100 ha i que cultivava, com a varietats blanques, macabeu, xarel·lo i montonech (parellada), i de negres morastell i sumoll⁹²⁶. I encara, l'any 1920, la revista informa de la visita al Mas Ram, a prop de Badalona, i assenyala el següent: «[...] Els peus son Rupestri Lot, empeltats de garnatxa, Pansa i Sumoll, principalment»⁹²⁷.

921 MIR, Rafael. 1898b: 43.

922 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 26.

923 SAUMELL I SOLER, Anton; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi. 2003: 117.

924 RAVENTÓS, Jaume. 1908: 213.

925 RAVENTÓS, Jaume. 1910: 167.

926 «Casa Codorniu de San Sadurn de Noya». 1911: 169.

927 FAGES, Ignasi. 1920: 213.

Les actes del Congrés Nacional de Viticultura que es va celebrar a Pamplona el 1912 recullen l'existència de sumoll a Badalona, Poboleda, Vilavella, Lloret de Mar i Les Borges Blanques, i a Fraga i Morata de Jalón (Aragó)⁹²⁸.

Paul Pacottet fa una descripció que no discrepa de les anteriors i, com a sinònims, indica Ximoy i Piñuelo (fora de Catalunya)⁹²⁹.

Després de la Guerra Civil hi ha una descripció de sumoll de Juan Marcilla que ell mateix indica que es basa en un treball de Cristòfol Mestre de l'Estació Enològica de Vilafranca. Marcilla situava el sumoll principalment al Baix Penedès, cultivant-se en terrenys baixos i resistent a la secada, amb una resistència mitjana a les malalties que el feia adequat per fer rosats, mentre que els negres eren poc fins⁹³⁰.

L'INIA ha publicat diferents estudis sobre la distribució dels tipus de ceps a l'Estat espanyol per províncies i el de l'any 1971 encara considerava que el sumoll representava el 12% de la superfície de vinya de Barcelona; també mencionava el sumoll blanc. De Tarragona, en considerava que el sumoll negre representava el 3% de la superfície de la vinya. No donava cap dada de Lleida i Girona⁹³¹. El mateix Ministeri d'Agricultura, quatre anys després, va donar unes altres dades: per a la província de Tarragona, el sumoll representava el 12% de la superfície de vinya de la DO Tarragona, el 18% de la DO Penedès (part de Tarragona) i el 6% de la DO Conca de Barberà. Aquesta avaluació podria ser superior a la de l'INIA del 1971. Per a la província de Barcelona donava un 15% de la superfície de vinya del Penedès i un 20% de la superfície de vinya de la resta de la superfície de Barcelona. A més, proporcionava un 15% aproximat de la superfície de vinya de Lleida. Com es pot comprovar, tot i que les estadístiques sempre són molt complexes i no sempre es poden comparar, aquestes xifres demostren que, durant la dècada de 1970, la varietat tenia importància a Catalunya, mentre que no hi consten dades de fora de Catalunya⁹³².

Jaume Ciurana, un dels grans enòlegs de l'última part del segle xx, va ser d'aquesta opinió: «Les varietats estrangeres més conegudes, i que podem afirmar que fan una aportació de qualitat als nostres vins, en ser conreades a Catalunya, són: pel que fa als blancs, Pinot Chardonay, productor dels vins de la Xampanya i dels blancs de la Borgonya, i el Riesling, característic de l'Alsàcia i del Rin, i pel que fa als negres, el Cabernet Sauvignon, d'origen de Bordeus, i el Pinot Noir, propi de la Borgonya» [...] «El coster de la zona litoral, i els vessants de la carena de muntanyes de Sant Pere de Ribes, Olivella, Olèrdola i Canyelles, són zones de varietat de raïm negre. Hi podem trobar encara força *sumoll*, una varietat no massa recomanable, perquè a part

928 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 518-519, 525-527.

929 PACOTTET, Paul. 1918: 202.

930 MARCILLA, Juan. 1942: 115-116.

931 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 13, 24.

932 SANZ, Francisco. 1975: 128, 134, 143.

de no envellir massa bé és excessivament fustosa de paladar, però des de fa uns 20 anys aquestes zones s'especialitzen, impulsades per les firmes comercials elaboradores, en el conreu de les varietats de negre, protegides pel reglament de la Denominació d'Origen [...]»⁹³³. Aquesta política, en un moment en què la recerca a Catalunya estava sota mínims i calia un gran treball de millora de les varietats autòctones, va fer que les varietats forànies que fins aleshores havien tingut una presència molt petita passessin a ocupar un espai important en el sector del vi. Per sort, aquest fenomen no es va produir d'una manera tan agressiva en el sector del cava. Aquesta situació queda resumida de la manera següent: «Sumoll també conegut amb el nom de sumoi. Varietat antigament molt conreada a Catalunya, actualment en franca recessió. En queden vinyars a les comarques de la Conca de Barberà, Riu-Corb Baixa Segarra i zona d'Artés»⁹³⁴. No esmenta ni el Penedès ni el Tarragonès, comarques on és molt probable que alguna superfície en tingués, però de totes maneres la varietat anava en camí de la desaparició i no estava autoritzada en cap de les denominacions d'origen catalanes.

Durant el segle XXI, s'han desenvolupat estudis locals, com és el cas d'un sobre Canovelles, on l'autor, buscant en els arxius municipals, troba una gran quantitat de dades sobre les masies i els cultius que aquestes tenien, i ens mostra, així, que al Vallès la vinya havia estat un cultiu molt important. Les varietats que es cultivaven eren les següents: «Vinya: De molts anys desaparegut aquest conreu, situat a la part alta de la serra de can Canyelles, que arribava fins a la primera casa actual, plantada de ceps de pansa rossa, macabeu, abaié, sumoll i picapoll»⁹³⁵. Un altre estudi local, aquesta vegada referent a Aiguamúrcia, on la vinya és un cultiu important, apunta el següent sobre la varietat sumoll: «Fins fa uns anys era una de les varietats negres més conreades al Penedès. És resistent a la sequera, es localitza en llocs propers al mar [...]»⁹³⁶.

Maria Estruch Subirana, en el seu treball filològic sobre la vinya i el vi al Bages, entrevista pagesos grans, als quals pregunta, entre d'altres qüestions, quines varietats de ceps recorden que es cultivessin quan eren joves. La majoria dels entrevistats parlen de la varietat sumoll com una varietat molt cultivada: «Hi predominava el Xemoll» (Sr. A. Badia, d'Avinyó); «Quan era més jove hi havia Sumoll i Garnatja» (Sr. D. Òrrit, de Sallent); «De cada cep es podia treure un cove per dir alguna cosa» (Sr. J. Lleonard, de Rocafort); «Abans n'hi havia més hi havia Sumoll negre» (Sr. V. Senbas, de Margenell); «Té poca pallofa, una pallofa molt prima i porta molt vi.» (R. Serra, de Cardona)⁹³⁷.

933 CIURANA, Jaume. 1979: 13, 104.

934 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 25.

935 GARCIA -PEY, Enric. 2007: 89.

936 MARLÈS, Jaume. 2004: 33.

937 ESTRUCH, Maria. 2010: 119, 188, 204, 220 i 273.

En el moment actual, són moltes les veus que defensen que el vi produït en un territori que té tanta història vinícola com Catalunya ha de ser elaborat preferentment amb les varietats autòctones del país. Això explica tot el procés de rehabilitació pel qual la varietat sumoll ha passat. Per col·laborar en aquest fet, l'any 2011 l'ICEA-IEC va dur a terme una jornada per recollir tots els coneixements sobre aquesta varietat, que es van publicar en un monogràfic⁹³⁸. Avui la varietat ja està autoritzada a les DO Catalunya, Pla de Bages, Tarragona i Alella, i en canvi encara no a la DO Cava, tot i que s'elaboren vins escumosos. Cal afegir-hi que s'han desenvolupat híbrids a Austràlia entre sumoll i *cabernet sauvignon*.

A l'illa del Hierro hi han redescobert una varietat dita *verijadiego*, acceptada per la DO del Hierro. Sembla que és una varietat derivada del sumoll negre, tot i que caldrà esperar més estudis per afirmar-ho amb seguretat. Des de les Canàries se sosté que no té res a veure amb la varietat de nom pròxim *vijariego negra*, que es troba en altres punts de l'arxipèlag canari⁹³⁹.

Al llarg de la documentació estudiada s'han localitzat les maneres següents d'anomenar el sumoll negre: piñuelo, saumoll, saumoll de gra llarg, saumoll de gra rodó, saumoy, somoi, somoll, somoy, sumoi, sumoll de gra llarg, sumoll de gra petit, sumoll de gra rodo, sumoll mallorquí, somolls, sumolls, sumoy, verijadiego?, xemoll, ximoi, ximoll, ximoy.

Del conjunt de noms, el més freqüent és el sumoll, seguit per la variant sumoi. Segons Ramon Puigcorbè, el nom de sumoll podria venir de «suc-moll», que podria significar suc o most fi, suau, fluix i es contraposa al d'aspre, agre o raspós que poden tenir altres raïms⁹⁴⁰. De totes maneres, no queda clar i tant Xavier Favà com Joan Veny no aporten cap nova teoria.

A continuació, es fa una llista les poblacions o zones on s'ha trobat la presència de sumoll, segons la documentació estudiada:

Alt Urgell: Pla de Sant Tirs; Anoia: Bruc, Igualada, Masquefa; Alt Camp de Tarragona: Cabra del Camp, Nul·les, Montferri, Pont d'Armentera, Puigpelat, Vallmoll, Valls, Vilabella; Alta Segarra: sense especificar; Bages: Artés, Avinyó, Calders, Cardona, Manresa, Marganell, Monistrol de Caldes, Pla de Bages, Rocafort, Salelles, Sallent, Sant Cugat del Racó, Santa Maria d'Oló, Sant Salvador de Guardiola, Vacarisses; Baix Camp: Almofter, Borges del Camp, Constantí, Montbrió, Morell, Perafort, Pobla de Mafumet (també sumoll blanc), Reus, Selva del Camp; Baix Empordà: Llorret, Torruella de Montgrí; Barcelonès: Barcelona, Badalona, Castelldefels; Berguedà: Berga; Baix Llobregat: Castellví de Rosanes, Esparreguera, Martorell, Molins de Rei,

938 *La varietat sumoll*. 2012.

939 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 1017-1018. GALET, Pierre. 2015: 1040.

940 PUIGCORBÉ, Ramon. 1984.

Pallejà, Sant Boi del Llobregat, Sant Feliu del Llobregat; Conca de Barberà: Blancafort, l'Espluga de Francolí, les Piles, Poboleda; Maresme: Argentona, Alella, Mataró, Sant Vicenç de Llanvaneres, Sant Pol; les Garrigues: les Borges Blanques; Noguera: Algerri; Penedès (DO): Aiguamúrcia, l'Arboç, Bellvei, la Bisbal del Penedès, la Granada, Llorenç del Penedès, Masllorenç, el Pla de Penedès, Pobla de Montornès, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Oliva, Vilanova i la Geltrú; Tarragonès: Altafulla, la Riera, Salomó, Secuita, Tarragona, Vespella, la Canonja (sumoll blanc); Urgell: Agramunt; Vallès: Cardedeu, la Roca, Sant Cugat del Vallès, Sabadell, Santa Perpètua de la Mogoda, Terrassa, Vacarisses; la Franja de Ponent: Fraga; Illes Balears: Mallorca.

Sumoll blanc

La primera cita sobre sumoll blanc, i que ofereix també les sinonímies d'escanya cans i escanya gos, és de Rafael Mir, que indicava que era molt cultivat als voltants de Tarragona, fent l'observació següent: «Encara que se li diu Sumoll blanch y té alguns caracters de lo Sumoll negre, cryem que es una varietat diferenta a aquest»⁹⁴¹. Aquesta observació era encertada, ja que actualment algun viticultor està recuperant el sumoll blanc i les anàlisis de l'ADN han corroborat que efectivament són varietats diferents.

⁹⁴¹ MIR, Rafael. 1898a: 201.

13. EL TREPAT

El trepat és una varietat de raïm negre que es considera autòctona de la Conca de Barberà. Actualment la seva superfície de conreu és al voltant de 1.000 ha, la majoria concentrades a la DO Conca de Barberà. També es troba present a la DO Costers del Segre, DO Tarragona, DO Catalunya i DO Cava. També es pot trobar a la zona de la Baixa Segarra, riu Corb i a la Conca de Tremp. Fins a principis del segle XXI, la seva producció estava dedicada principalment a vins rosats. Actualment també s'elabora vi negre i ha tingut un gran paper en l'elaboració del cava rosat. Existeix, amb una superfície simbòlica, el trepat blanc i, segons estudis recents d'ADN, es tracta d'una varietat diferent i no d'una mutació del trepat negre com s'havia pensat fins ara.

Les sinonímies habituals del trepat són trapat, trapadell i bonicaire o embolicaire. La sinonímia que sembla més clara és trapat. La primera notícia del trapadell apareix al País Valencià al segle XVIII: «Era un pobris esgarrat com un cep de trapadell»⁹⁴²; posteriorment, al segle XIX, José M^a de Nieva també el menciona⁹⁴³. Del trapadell, tant sols se sap que és un tipus de cep minoritari al País Valencià i que és de raïm blanc, per la qual cosa difícilment pot ser sinonímia del trepat negre. Pel que fa al bonicaire o embolicaire, les anàlisis d'ADN revelen que trepat i bonicaire són una mateixa varietat⁹⁴⁴. El bonicaire està autoritzat des de l'any 2007 al País Valencià i a Múrcia, encara que en la informació oficial i comercial de la varietat no menciona aquesta sinonímia. També es considera que a la Conca de Tremp el trepat es coneix com a brocada.

L'etimologia de trepat no està encara del tot aclarida. Xavier Favà en fa una anàlisi, en la qual es remunta al que va escriure Joan Coromines, que en el seu diccionari escriví dues entrades, una com a trapat (cep i raïm negre, de pell fina i gust molt dolç) i una altra per a trepat (que té molts forats). En canvi, Veny pensa que el terme ve del

942 FAVÀ, Xavier. 2001: 350-353.

943 NIEVA, José María de. 1854: 63.

944 GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme; ROVIRA, Roger. 2012: 43.

nom d'una persona que deuria ser qui va introduir la varietat. Per la seva banda, Favà afirma que té a veure amb el verb trepar, però en el significat de retallar, i es referiria així al fet que els pàmpols són molt retallats.



Trepat (INCAVI).

Des del punt de vista històric, no es troba documentació sobre la varietat fins a la segona meitat del segle XIX. Si tenim en compte la gran importància de la vinya en la comarca de la Conca de Barberà des de l'edat mitjana, aquesta aparició de notícies tan tardana sembla una anomalia. Recordem només la reintroducció que els templers van fer del cultiu a partir de la construcció del castell de Barberà de la Conca, com menciona un document de l'any 1167, o la instal·lació dels monjos del Cister a Poblet també al segle XII⁹⁴⁵.

Sigui com sigui, la primera referència que fins ara s'ha trobat que mencionï el trepat és de l'any 1853, en els inicis de l'expansió de la malura o l'òidi, la primera de les grans malalties que va venir d'Amèrica a través de França. Aquesta malaltia va fer molt de mal al cultiu de la vinya, i en un primer moment el principal interès era conèixer

⁹⁴⁵ FUGUET, Joan; PLAZA, Carme. 2009.

la resistència de cada varietat a la malaltia. Aquest treball del 1853 ofereix resultats d'observacions en aquest sentit i esmenta el «trapat» com una varietat que aguanta molt bé la malaltia (l'observació està feta al Camp de Tarragona)⁹⁴⁶. La vegada següent que s'esmenta aquesta varietat és amb motiu de la mostra de raïms que va organitzar l'IACSI l'any 1871 a Barcelona. Les mostres de trepat que es van presentar procedien de Reus, amb una mostra com «atrapat», i com «trepat» a Lleida (5), Tarragona (2), Cervera (2), Altafulla, Gratallops, Ivorra i L'Aranyó⁹⁴⁷. Agrupant-ho per comarques, les mostres procedien del Segrià, la Segarra, el Camp de Tarragona i el Priorat. Aquesta distribució coincideix amb la d'una mostra semblant que l'any 1877 organitzà el Ministeri de Foment a Madrid i on, com a «trapat», van participar mostres procedents de les províncies de Tarragona i Lleida. Així l'àrea geogràfica de la varietat en la fase inicial queda bastant delimitada⁹⁴⁸. Paral·lelament, l'any 1875 Ricardo Rubió menciona també el trepat com una varietat negra de raïm a la província de Tarragona⁹⁴⁹.

A Tarragona mateix, concretament a la Granja Vitícola Práctica es va fer un seguiment de l'època de floració i de verema de diverses varietats de ceps, entre les qual hi havia el trepat precoç, el trepat blanc i el trepat comú: no es van treure diferències entre els tres tipus de ceps. El treball indica que el trepat blanc ja era present a la mateixa època que el trepat negre, encara que ja hem esmentat que són dues varietats diferents⁹⁵⁰.

Una font d'informació a la qual hem tingut accés són les llibretes d'apunts comercials de la família Andreu, vinyaters des del segle XVIII de Pira. D'aquestes llibretes, cal destacar-ne les de 1888 i 1891, en les quals hi ha les anotacions de compres de la verema a diferents pagesos de la zona. Aquestes compres es concretaven en tres tipus de raïm: «verema negra bona, trapats i blanca». Les quantitats d'aquestes compres estan expressades en roves. Aquestes informacions, quan són localitzades, són molt importants, ja que permeten conèixer una realitat directa dels pagesos de l'època. En aquest cas, se'ns informa que la majoria de pagesos que hi havia a Pira subministraven verema de trepat: això indica que la varietat estava molt introduïda en aquesta població de la Conca de Barberà⁹⁵¹.

L'any 1901, en motiu de la festa major de Manresa, es va celebrar una exposició en què diversos productors agrícoles van presentar mostres de varietats de raïms. L'exposició va originar una publicació sobre les observacions de les varietats de *vinífera*

946 FOLCH, Lorenzo. 1853.

947 JUSTO Y VILLANUEVA, Luís. 1871.

948 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878: 86-87.

949 RUBIO, Ricardo. 1875: 51.

950 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891.

951 Celler Carles Andreu, Pira (Conca de Barberà). Una rova catalana equival a 10,4 kgs, segons el llibre *Pesos, mides i mesures a la Catalunya del segle XIII: aportació al seu estudi* de Manuel Riu (1996).

més conegudes a la comarca, entre les qual hi havia el trepat. D'aquest, es deia que era un raïm negre de mig temps, i es diferenciaven dos tipus: el «trapat negre», del qual diu que és un «cep de mitjana producció, no te cap qualitat ni defecte que'l fassa digne d'estudi» i el «trapat roig», que és quasi igual a l'anterior amb la sola diferència que «a n'aquest l'costa mes de madurar»⁹⁵². El que es pot afirmar és que aquesta varietat no va tenir èxit en aquesta comarca.

La varietat va superar la fil·loxera i és present en la Colección Ampelográfica Española com a trepat amb les sinònimes pansa borda i afarta pobres, formes que avui no s'utilitzen.⁹⁵³

A principis del segle xx es publicà l'*Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura*, que a l'apartat d'ampelografia feia un resum de les varietats de ceps que més es cultivaven en cada província d'Espanya. La província de Tarragona és l'única on s'indica que es cultivava el «trapart» o trepat. Aquesta denominació continua confirmant l'àrea geogràfica que ha ocupat el trepat des dels inicis en què es coneix la varietat⁹⁵⁴.

Dels treballs que indiquen les localitats on es cultivava el trepat a principis del segle xx, en són molt importants, per una banda, la memòria del congrés de viticultura celebrat a Pamplona el 1912, que indica la presència de trepat a Blancafort (T), Garcia (T) i Guissona (LI)⁹⁵⁵. Per l'altra banda, es disposa de dos treballs elaborats per Claudi Oliveras. En el primer d'aquests, s'indica els tipus de vi i els seus cupatges que es feien en diversos municipis de la província de Tarragona. Va identificar 17 cupatges que contenien trepat i també monastrell, ull de llebre, bobal i sumoll. Les poblacions on es van realitzar aquests cupatges eren Barberà de la Conca, Blancafort i Vimbodí, totes tres poblacions de la Conca de Barberà. En aquestes poblacions, encara avui es continuen elaborant vins rosats a base de trepat⁹⁵⁶. El segon treball de Claudi Oliveras mostra per localitats les varietats que es cultivaven abans i després de la fil·loxera⁹⁵⁷. Del trepat, se'n sap que abans de la fil·loxera es cultivava a Cabra del Camp, Valls, Barberà de la Conca, Espluga de Francolí, Vimbodí, Torroja, Vilella Alta, Guiamets, Margalef, Savallà de Comtat i la Galera, i després de la fil·loxera es va recuperar a Barberà de la Conca, Fores, Blancafort, Espluga de Francolí, Solivella, Gratallops, Porrera, Torroja i Cornudella. És a dir, el trepat, abans de la fil·loxera, era present en onze localitats i després en passa a nou, concentrant-se a la Conca de Barberà i al Priorat, mentre que va desaparèixer del Camp de Tarragona i avui, sobretot, resta concentrada a la Conca de

952 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 11.

953 GIRONA, Pere J. 1911: 34. D'una forma genèrica, afarta pobres volia dir d'una varietat molt productiva i de qualitat discreta.

954 RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel. 1905: 52.

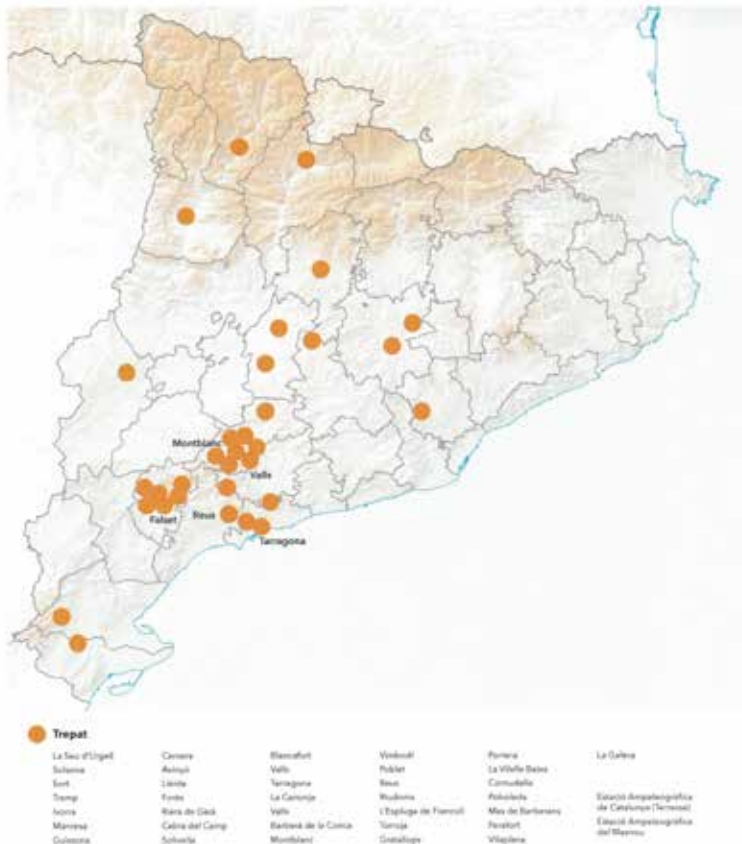
955 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 526.

956 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1914: 28-108

957 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915: 8-66.

Barberà. Aquest estudi, malauradament, només es va dur a terme per a les comarques tarragonines i no de tot Catalunya. Hagués estat molt útil, ja que hauria permès veure molt bé les conseqüències de la fil·loxera en la continuïtat de les diferents varietats. Claudi Oliveras torna a indicar que el trepat era indicat per fer rosats.

Totes aquestes referències de les diverses localitats han permès elaborar un mapa sobre l'àrea geogràfica, on, des de 1872 fins a 1925, hi va haver presència documentada de trepat. Es pot comprovar que aquesta era important a les comarques del Priorat i de la Conca de Barberà. Actualment ha desaparegut totalment del Priorat, i ha quedat molt concentrat a la Conca de Barberà.



Presència documentada del trepat entre 1872 i 1925 (elaboració pròpia).

L'Estació Enològica de Vilafranca va fer assajos sobre la resistència del trepat a la secada i va quedar en una situació intermèdia, ja que aquest s'adapta bé a les condicions climàtiques de la Conca de Barberà⁹⁵⁸.

⁹⁵⁸ «Experimentos en la Enològica de Vilafranca». 1919.

En l'inventari de les varietats de ceps cultivades a l'Estat espanyol que va dur a terme l'INIA l'any 1971, indica que el trepat es cultiva a les províncies de Tarragona i Lleida. Sobre les sinonímies, l'única que menciona és «trepan»; també esmenta la varietat de raïm negre embolcaire, que es cultiva a Castelló, però no la menciona com a sinonímia de trepat, ni bonicaire per a Alacant⁹⁵⁹.

A finals del segle xx, la varietat ja es troba consolidada d'una manera estable, amb una situació semblant a l'actual. Justament per aquest motiu, cal ressaltar alguns fets fora de la documentació estricta, com va ser el gran desenvolupament en pro de la varietat de les diferents cooperatives i cellers privats de la Conca de Barberà, que encara es va potenciar més amb l'aprovació, l'any 1985, de la DO Conca de Barberà del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya i, l'any 1989, del Ministeri d'Agricultura, per la qual cosa la varietat trepat és una de les principals varietats autoritzades. Precisament en un treball d'estadístiques del cultiu de la vinya que va dur a terme l'any 1975 el Ministeri d'Agricultura es recull que el 24% de la superfície de vinya de la Conca de Barberà és de trepat, i en canvi a la demarcació de Lleida l'esmenta però com a varietat minoritària⁹⁶⁰.

Jaume Ciurana, en oferir la descripció de les varietats de la Conca de Barberà, sobre el trepat escriu: «Una varietat interessant poc estesa però que dona vins amb poca aroma, potser perquè no s'ha trobat la manera de tractar-lo com cal»⁹⁶¹. L'autor fa una reflexió del que s'hauria de fer en aquesta denominació d'origen per tenir èxit en el futur del vi: els recomana que potenciïn el vins rosats, com ja han fet amb èxit altres llocs del món, com per exemple a la Provença o a Portugal.

Una publicació de 1990 fa una descripció de la varietat, i la situa a la Conca de Barberà, al riu Corb, la Baixa Segarra i també una petita proporció a la Conca de Tremp. Sobre les característiques enològiques es diu que: «dóna mosts fins de poca graduació, al votant de 10 graus molt adequat per a la producció de vins rosats. Per vins negres té poc color»⁹⁶². Aquesta afirmació no ha impedit que alguns productors hagin elaborat excel·lents vins negres, com en Carles Andreu de Pira, que va ser un dels primers a elaborar un vi negre mitjançant trepat amb èxit. Aquí es fa referència a la producció embotellada, ja que abans, quan es venia a doll, hi havia vins des de rosats a negre, depenent de cada pagès.

La Conca de Barberà, com ja s'ha vist fins ara, va ser un dels llocs on la varietat trepat va tenir els seus inicis, i es consolida com el lloc més important de la seva superfície de cultiu a partir de la segona part del segle xx. Un altre fenomen important

959 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 11, 14, 19, 24, 126, 131, 149.

960 SANZ, Francisco. 1975: 128, 143.

961 CIURANA, Jaume. 1979: 164.

962 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 24.

que es va produir a l'última part de la passada centúria va ser l'inici de l'elaboració amb el trepat de cava rosat, fet que ha tingut la suficient força per traspasar la Conca de Barberà. Al Penedès, són diversos els cellers que fan aquest tipus de cava amb aquesta varietat.

Miquel Bohigas confirma el que els altres autors han assenyalat quan fa un balanç sobre la desaparició de les varietats autòctones. Escriu: «Una excepció és el trepat de la Conca de Barberà, molt conreada en els rodals de Sarra, varietat local autòctona i amb molt bones perspectives de cara a la producció de vins de qualitat». Aquesta opinió se suma a la de molts autors que mostren una gran confiança en el potencial d'aquesta varietat⁹⁶³. Paral·lelament, la guia *Catalunya, país de vins*, en el capítol que dedica a la DO Conca de Barberà, fa referència al trepat com un fet diferencial com a varietat autòctona: «que es fa servir principalment per elaborar vins rosats que en la DO Conca de Barberà tenen una gran volada i s'han situat entre els més genuïns i més ben considerats de casa nostra»⁹⁶⁴. La producció de cava és molt important a la DO Conca de Barberà, i de manera especial el cava rosat del qual ja s'ha parlat, elaborat exclusivament amb la varietat trepat. En una guia recent de vins s'hi poden trobar 9 vins negres i 67 marques de cava rosat, de les quals 30 tenen trepat sol o en cupatge. Aquesta dada és molt interessant per veure l'evolució en positiu d'aquesta varietat⁹⁶⁵.

A pesar de ser una varietat minoritària autòctona de la Conca de Barberà, els dos grans autors actuals de descripció mundial sobre les varietats de cep, Jancis Robinson i Pierre Galet, en les seves obres fan una descripció del trepat. Robinson en fa una descripció molt completa, i destaca el treball efectuat per tècnics de l'INCAVI⁹⁶⁶, en què s'indica que la varietat bonicaire, present a València i Múrcia, i el trepat són una mateixa varietat; que la varietat dita trepat blanc, present de forma molt minoritària al Priorat, és diferent al trepat negre. També proporciona informació dels principals cellers que elaboren el trepat, tant com a vi negre, rosat, vi d'agulla i cava rosat⁹⁶⁷. Galet, per la seva banda, ofereix una descripció ampelogràfica resumida, i també dona a conèixer la sinonímia bonicaire present a València i Múrcia, com ja s'ha dit⁹⁶⁸.

L'any 2008 la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans, va organitzar una jornada sobre la varietat trepat a Montblanc, en la qual es van tractar diversos temes dedicats a la varietat com la història, la viticultura, l'ampelografia i l'enologia, tant del vi com del cava. Aquesta jornada va originar una publicació, amb una part històrica organitzada per Joan Fuguet i Carme Plaza. Els

963 BOHIGAS I CONDAL, Miquel. 2001.

964 COSTA, Pep; RIUDEBÀS, Albert. 2002a: 7.

965 ALCOVER, Jordi; NARANJO, Sílvia. 2013: 190-214.

966 GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme; ROVIRA, Roger. 2012: 43.

967 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012.

968 GALET, Pierre. 2015: 1099.

autors lamentaven no haver trobat molta documentació sobre la varietat, afirmació que podem dir que encara és vigent⁹⁶⁹. Quasi simultàniament a aquesta jornada, l'any 2007 es va celebrar el centenari de la cooperativa de Sarral. Com a record d'aquest fet, es va editar el llibre *L'Empenta d'un poble*, sota la direcció d'Andreu Mayayo. L'obra il·lustra especialment el procés humà i l'evolució social de què la cooperativa ha estat testimoni durant el segle xx, el que ha ajudat a comprendre millor la importància del cultiu de la vinya i la producció de vi a la Conca de Barberà. Aquesta comarca, amb gran empena, va fer front a la fil·loxera amb la replantació de tota la vinya i el cooperativisme, tant important en aquesta comarca. A més, construï cellers, superà els conflictes socials, passà de vi a doll a vi embotellat, modernitzà el cultiu i l'enologia, desenvolupà la producció de cava al costat del vi. A tot això, hi podem afegir que, des de fa uns anys, gràcies a haver tingut l'encert de treballar i millorar la varietat autòctona de trepat, ha sabut trobar nous mercats amb el cava i el vi tant en el món local com en l'exportació⁹⁷⁰. És un exemple que cal seguir per dedicar treballs a la història i cultura de les varietats de Catalunya.

Finalment, hem d'esmentar dues tesis doctorals en què es menciona el trepat, desenvolupades fora de Catalunya. La primera, de Sonia García, estudia les varietats minoritàries de Mallorca, entre les quals hi ha el trepat, del qual té una primera cita anònima a l'illa del 1907, que es tracta d'un raïm negre⁹⁷¹. La segona és de Pedro José Balda i versa de la identificació de les varietats minoritàries de raïm negre de la DOQ de La Rioja. En aquest cas, s'ha determinat la presència del trepat, que a La Rioja és anomenat *tempranillo del barón*, que es vol recuperar a la zona de Najerilla, a La Rioja Alta. L'autor proporciona una descripció de la varietat bastant coincident amb les que fins ara s'han comentat. L'elaboració d'aquestes dues tesis confirma l'interès per les varietats autòctones en la recerca universitària⁹⁷².

969 FUGUET, Joan; PLAZA, Carme. 2009.

970 *L'Empenta d'un poble: centenari de la Cooperativa Vinícola de Sarral 1907-2007*. 2008.

971 GARCÍA MUÑOZ, Sonia. 2011: 16.

972 BALDA, Pedro José. 2014: 124-125.

14. L'ULL DE LLEBRE I TEMPRANILLO

Actualment s'accepta que ull de llebre és la forma d'anomenar el tempranillo a Catalunya, però segons la documentació estudiada ull de llebre i tempranillo no sempre s'han considerat sinònims. De fet, la primera vegada que es reconeix l'equivalència no és fins al 1918. Abans, les dues varietats sembla que van coexistir. Avui a Catalunya no hi ha cap planta original d'ull de llebre que permeti demostrar analíticament semblances o diferències entre ull de llebre i tempranillo, ja que tot el planter que hi ha actualment procedeix de La Rioja i, per tant, es tracta d'una varietat introduïda⁹⁷³.

El tempranillo és una varietat de raïm negre autòctona de La Rioja i representa el 20% de la superfície de vinya d'Espanya (o sigui, 206.988 ha). Aquesta varietat està autoritzada en la majoria de les denominacions d'origen de l'Estat. Tal com hem comentat, a Catalunya és coneguda majoritàriament amb el nom d'ull de llebre.

El primer document que esmenta l'ull de llebre a Catalunya correspon a la llista manuscrita de varietats de cep que es cultivaven al Penedès, de principis del segle XIX, obra de Manuel Barba i Roca⁹⁷⁴. A partir d'aquesta denominació, no se'n té cap més referència fins a la segona meitat del segle XIX.

Josep Navarro-Mas, acadèmic contemporani a Barba i Roca, no esmenta l'ull de llebre, però sí que té notícies del tempranillo per una carta que rep de Francisco Javier Donamaria de Sangüesa (Navarra), en què li explica que té «nuevas viñas de tempranillo» i que són de raïm negre. Per aquesta carta, Josep Navarro-Mas, si no ho sabia, és informat que a Navarra ja hi havia una varietat que es deia tempranillo. En la seva llarga contestació sobre qüestions del cultiu no fa cap referència a l'ull de llebre, relació que es podria esperar si en aquella època tempranillo i ull de llebre es consideressin una mateixa varietat⁹⁷⁵.

973 BOHIGAS I CONDAL, Miquel. 2001.

974 BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800.

975 Carta de Francisco Javier Donamaria de Sangüesa (Navarra) a Josep Navarro, 13 abril de 1791. Arxiu de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona.

Martorell i Peña no esmenta ni ull de llebre ni tempranillo en el seu treball⁹⁷⁶. A finals del segle XIX, concretament l'any 1898, tampoc no trobem aquesta denominació en el congrés celebrat a Sant Sadurní d'Anoia: això fa suposar que ull de llebre no era una varietat gaire important⁹⁷⁷.

El segon cop que s'esmenta l'ull de llebre a Catalunya correspon a les mostres de raïms presentades per cinc participants a l'exposició que va organitzar l'Institut Català de Sant Isidre l'any 1871. Aquestes mostres procedien de Sitges, Felanitx (Mallorca), Vilanova i la Geltrú (2) i Sant Quirze de Besora. Crida l'atenció que, a pesar del número limitat de mostres, una procedia de Mallorca. També destaca la mostra procedent de Sant Quirze de Besora, on avui no hi ha cap vinya⁹⁷⁸. L'any següent l'IACSI va organitzar a Barcelona la Reunió Agrícola. Dins del concurs especial de vins i olis, apareix una mostra de raïm d'ull de llebre, presentada per Mariano Batlles i March, de Manresa⁹⁷⁹. A partir d'aquesta data, l'ull de llebre es localitza en altres documents que mostren la seva presència en diversos indrets de Catalunya. Un parell d'anys més tard, s'origina a Tarragona una discussió sobre si a Catalunya hi ha varietats de ceps que poden donar vins de color negre intens o bé calia importar varietats de fora, com la *Petit Bouschet* francesa, per arribar a aconseguir-los amb aquesta característica. El defensor que a Catalunya hi havia suficients varietats de raïms per fer un bon vi negre dona la llista següent de varietats que es poden utilitzar: mataró, matarona, carinyena, cruixent, «ojo de llebre», sumoll, picapoll negre, garnatxa, etc. I en aquest article apareix per primera vegada l'ull de llebre amb el nom castellanitzat⁹⁸⁰.

L'any 1877 el Ministeri de Foment organitza una exposició de raïms de tot l'Estat espanyol. De Catalunya, l'única província que en va presentar mostres d'ull de llebre va ser la de Barcelona, sense concretar les localitats⁹⁸¹.

Entre finals del segle XIX i principis del segle XX, hi ha cites de diversos indrets on es menciona l'ull de llebre, sense relacionar-lo amb tempranillo. Això informa que la varietat es va escampar per moltes comarques de Catalunya. Algunes d'aquestes denominacions indiquen que la varietat és de recent introducció. Per exemple, Josep Viver de Sabadell va plantar 1.200 ceps d'ull de llebre, un cep nou del qual s'esperava que donés una producció molt elevada i els seus vins eren: «tan en color com en qualitat, superior á totes les demás classes, inclús la "garnatxa"»⁹⁸².

976 MARTORELL I PEÑA, Manuel. 1871.

977 MIR, Rafael. 1898b.

978 JUSTO Y VILLANUEVA, Luis. 1871.

979 «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro». 1872: 41.

980 RUBIO, Ricardo. 1875: 51.

981 *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. 1878: 84.

982 «Abundancia de rahims». 1883.

Com ja s'ha comentat anteriorment, es van crear els vivers que produïren les varietats de cep empeltades per replantar els camps afectats per la fil·loxera. En el viver de Terrassa, entre les varietats empeltades hi havia l'ull de llebre⁹⁸³. En un article posterior, s'indica que entre les varietats que més bé s'adapten als peus americans hi ha l'ull de llebre⁹⁸⁴. Dins el mateix període postfil·loxera, a la Granja Vitícola Práctica de Tarragona hi apareixen entre les varietats «ojo de liebre», varietat que és classificada com de floració molt primerenca⁹⁸⁵. En un altre article anònim de l'any 1893, sobre les varietats negres de raïm al Penedès es publica: «com a negres tenim lo sumoll lo rey dels ceps per a fer bon vi, lo traberó y l'ull de de llebre [...] y d'altres que, provats també ja de centúries, ham donat vins qu'eran buscats per tothom...»⁹⁸⁶. En un altre treball, s'indica l'afinitat que tenien les diferents varietats de ceps als portaempelts americans: l'ull de llebre té una afinitat mitjana amb aquests portaempelts⁹⁸⁷.

De Manresa també hi va haver notícies de la presència de la varietat, que aportaven la descripció següent: «Ull de llebre, cep vigorós y de molta forsa; això fá que carregui de molta fusta y pochs raïms, y per això te fama en nostre país de ser un cep gandul [...]»⁹⁸⁸. Els autors de l'article aclareixen, però, que a Manresa el cultivaven amb èxit gràcies a la poda especial que li practicaven.

A finals del segle XIX, el Ministeri d'Agricultura origina una sèrie de treballs estadístics i descriptius dels diferents cultius de l'agricultura de l'Estat espanyol, i un d'aquests treballs es dedica al cultiu de la vinya. La primera d'aquestes recopilacions fa una relació per províncies de les varietats de ceps cultivades. I aquí és on apareix, per primera vegada, una menció de l'ús de tempranillo a Catalunya, concretament a la província de Lleida; esmenta també la presència d'ull de llebre a Terrassa i, en canvi, cap dels dos són presents ni a Tarragona ni a Girona; del tempranillo, en fa l'enumeració de les sinonímies següents: «cencibera» de Saragossa i València; «tinto aragonés» a Castella; «cariñena» a Lleida, Tarragona i Barcelona; «carignan» a Balears; «temprana» a Badajoz; «corregon» a Tarragona, i «tinto de Aragón» a Zamora. Considerem que són errònies les sinonímies de cariñena i *carignan*, perquè la carinyena sempre ha estat una varietat que no ha tingut res a veure amb el tempranillo. I quan menciona ojo de liebre, ho fa com una varietat diferent a tempranillo, i en diu que «parece ser la llamada vulgarment por Rojas Clemente cepa canasta, morenillo

983 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889: 314.

984 «Replantación de los viñedos con cepas americanas». 1898: 158.

985 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1891: 192.

986 «¿Quinas menas de ceps hem d'empeltar?» 1893: 2.

987 MATA I PUIG, Salvador. 1907: 37.

988 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 7.

blanco en València donde en algunos puntos de la misma la llaman ull de liebre y tambien en Tarragona»⁹⁸⁹.

En començar el segle xx hi apareixen denominacions de «tempranillo», com el del viver Centro Vitícola del Panadés, que, en el seu catàleg de l'any 1904-1905, ofereix plantes de «tempranillo». En el catàleg de la Colección Ampelográfica Española hi consta «ull de llebre (gos de monjo)» i també «tempranillo», procedent de Logronyo i de Madrid⁹⁹⁰. La presència de tempranillo en tots aquests vivers demostra que la varietat era coneguda a Catalunya, encara que hem de tenir present que tots aquests vivers comercialitzaven les seves plantes arreu de l'Estat espanyol i no es pot determinar quin percentatge de les vendes eren per a plantes destinades a Catalunya o a fora. També observem que a partir d'ara continuaran apareixent mencions tant d'ull de llebre com de tempranillo, però sense relacionar entre si les dues varietats.

Cal fer aquí una descripció de tempranillo: es tracta d'una varietat de raïm negre, autòctona de La Rioja, com s'ha dit, amb la qual s'elaboren els vins negres d'aquesta regió en forma de cupatge amb altres varietats, i allí i a la majoria de llocs és coneguda amb el nom de tempranillo. Aquest nom ve de la paraula castellana «temprano», que en la forma diminutiva indica que la seva maduració és molt primerenca en relació amb altres varietats de raïm negre d'Espanya. Des de fa pocs anys, es coneix també una mutació que dona raïm blanc i que té una superfície de cultiu reduïda. A Catalunya, el nom d'ull de llebre ve probablement perquè el seu gra recorda l'ull d'una llebre. Com ja s'ha comentat, actualment a Catalunya ull de llebre és com s'anomena el tempranillo, encara que Xavier Favà en la descripció d'ull de llebre no menciona aquesta sinonímia amb tempranillo⁹⁹¹. En altres llocs de l'Estat espanyol també té altres sinonímies, com a la Manxa, que es coneix com a cencibel, o a la Ribera del Duero, com a tinto fino o tinto Castilla. Sobre els orígens del tempranillo, investigacions recents han demostrat que és el resultat del creuament de les varietats minoritàries albillo (varietat de cep blanc) i benedicto (varietat de cep negre) de La Rioja i de Castella i Lleó. Aquestes investigacions no precisen l'època en què es va produir el creuament, però sí que descarta altres possibles orígens, com el que en algunes ocasions s'ha donat a conèixer, com si el tempranillo hagués pogut ser una variant de *pinot noire* introduïda pels monjos del Cister des de la Borgonya⁹⁹². A l'Estat espanyol és on hi ha la superfície més important de la varietat. També es troba en petites superfícies en alguns països com Portugal, França, els Estats Units (Califòrnia), Austràlia i Argentina, entre d'altres. La primera notícia documentada és de finals del segle XVIII,

989 JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. 1891: 37, 40, 175.

990 GIRONA, Pere J. 1911: 33-34.

991 FAVÀ, Xavier. 2001: 357-359.

992 IBÁÑEZ, Javier; MUÑOZ-ORGANERO, Gregorio; ZINELABIDINE, L. Hasna; DE ANDRÉS, M. Teresa; CABELLO, Félix; MARTÍNEZ-ZAPATER, José Miguel. 2012.

de Valcárcel que assenyala: «En Navarra uvas especiales para vino són las nombradas Barbés, Tempranillo, Mazuela que son negras»⁹⁹³. Un altre autor que nivell de manera general esmenta el tempranillo és Simon de Rojas, que, uns anys més tard, en la seva obra *Ensayo sobre la variedades de la vid comun que vegetan en Andalucía*, fa una àmplia descripció de les varietats de ceps cultivades en aquell moment, que inclou moltes de les que eren presents a bona part d'Espanya⁹⁹⁴. I encara el comte d'Odart indica en la seva obra del 1837 que a l'Herault hi ha interès per les varietats negres espanyoles com el tempranillo⁹⁹⁵.

Un treball important per conèixer quan i com es va introduir la varietat a Catalunya és l'estudi sobre el tempranillo publicat per Salvador Mata l'any 1907. L'autor assenyala: «Hace más de veinte años que empezamos a establecer esta planta de La Rioja en nuestras tierras [...]»⁹⁹⁶. En tota l'obra tracta del tempranillo i en cap moment d'ull de llebre. Indica que és al Penedès on fa més temps que es cultiva i cal considerar que és possible que en aquesta comarca va substituir part del sumoll i de la garnatxa negra. També dona a conèixer que la varietat és molt compatible amb els portaempelts americans. En resum, pel que fa a la introducció de la varietat de forma comercial, dels documents existents se'n pot concloure que es va produir a finals del segle XIX.

Fent més complex l'estudi de la varietat, hi ha una informació semblant en un article que es va publicar en la revista *El Labriego* sobre la vinya al Penedès, i en aquest cas considera l'ull de llebre com una varietat de raïm negre cultivada al Penedès⁹⁹⁷. Així, en aquell moment es tenien dues varietats de raïm negre cultivades al Penedès, i una és anomenada tempranillo i l'altra ull de llebre; en cap cas es diu si entre aquestes hi ha alguna relació.

També es pot constatar la presència de la varietat ull de llebre sense relacionar-la amb tempranillo en treballs tècnicament molt importants, com els presentats en congressos o els duts a terme per les dues estacions enològiques de Catalunya, la de Reus i la de Vilafranca. Aquests treballs es fan entre l'any 1914 i el 1925. El primer és la memòria general d'un congrés celebrat a Pamplona. Aquí s'indica la presència a Catalunya d'ull de llebre, amb el nom en català, a les poblacions de Sant Salvador de Guardiola, Porrera i a Bell-lloc d'Urgell⁹⁹⁸. En el treball de Claudi Oliveras de l'Estació Enològica de Reus, les localitats on s'esmenta la presència d'ull de llebre són: Banyeres, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, el Morell, Flix, la Canonja, la Riera, Nulles, Perafort, Pla de Cabra, Poble de Mafumet, Porrera, Puigpelat, Querol, Reus,

993 VALCARCEL, José Antonio. 1791: 24-25.

994 CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 1807: 109.

995 ODART, Alexandre Pierre. 1854: 38.

996 MATA I PUIG, Salvador. 1907: 23-24 i 29.

997 ROS I GÜELL, Josep. 1910.

998 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 525-526.

Vallmoll, Valls, Vespella i Vila-rodona⁹⁹⁹. Altra vegada, en Claudi Oliveras, ara en una memòria de l'Estació Enològica de Reus, escriu: «Introdujimos también para su estudio en el Campo de experimentaciones, la *vinífera* tinta "tempranillo" tan estimada en La Rioja habiéndonos dado en él excelentes resultados»¹⁰⁰⁰.

L'Estació Enològica de Vilafranca va fer durant molts anys assajos sobre la producció en Hl per Ha. (anys 1905 a 1923), com es pot veure en el quadre següent, que mostra els resultats dels assajos de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès:

PRODUCCIÓN												
Núm. de la cepa	CLASE DE CEPA	Años										
		1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912	1913	1914	1915
25	Substrat parent/Mourvedre Rep. 1202	48	83	111	39	83	79	67	221			
34	Macabeo/Riparia Berlandieri 420 R.	—	—	25	35	28	37	28	84			
6	Araucó/Riparia Berlandieri E. M. 34	3	33	30	43	27	24	28	138			
7	Panot/Berlandieri Rapsitris 137*	83	44	41	38	83	33	18	90			
5	H./Riparia Berlandieri E. M. 34	2	45	38	34	38	35	14	58			
4	Xarel·lo/Garnsey Coufent	37	81	79	33	82	87	187	158			
40	Panot/Rapsitris Lot.	75	70	131	68	49	111	106	105			
12	Xarel·lo/Araucó Rapsitris 9	49	39	78	33	23	35	121	234			
12	Macabeo/Mourvedre Rapsitris 1202	42	64	64	35	21	69	37	83			
12	Panot/Berlandieri Rapsitris 137*	4	27	28	28	23	28	27	87			
8	Macabeo/Riparia Rapsitris 1309	34	31	60	33	34	63	27	76			
38	Samolí/Rapsitris Lot.	73	53	58	63	49	79	77	133			
13	H./Riparia Berlandieri 34 E. M.	93	34	34	27	51	39	15	105			
33	Macabeo/Riparia Berlandieri 420 R.	—	—	32	39	17	27	25	34			
16	Araucó/Riparia Berlandieri E. M. 34	1	34	45	24	14	13	48	117			
73	Tempranillo/Chausse Berl. 41 R.	4	38	26	41	55	57	25	127			
46	Tempranillo/Riparia Rapsitris 1309	—	28	62	24	—	38	4	64			
13	Substrat parent/Mourvedre Rep. 1202	33	33	33	49	14	34	33	73			
13	Samolí/Riparia Rapsitris 1309	35	38	38	41	48	77	27	81			
74	Tempranillo/Chausse Berl. 41 R.	13	33	33	33	39	37	86				
41	Varios para estudio de afinidad	9	27	—	27	12	—	63				
41	Varios para estudio de afinidad	38	38	—	29	13	—	29	41			
11	Xarel·lo/Araucó Rapsitris 9	35	49	53	11	11	10	8	34			

EN Hl. POR Ha.												
Núm. de la cepa	CLASE DE CEPA	Años										
		1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928
187	83	108	183	180	163	154	151	150	96	66	153	112
125	83	99	200	77	109	144	191	176	200	90	64	151
119	134	21	248	86	130	143	117	188	170	96	64	151
118	139	39	110	200	155	168	139	150	130	77	37	146
105	38	3	100	254	221	186	187	27	232	80	42	180
44	65	270	131	170	122	90	126	80	132	75	35	126
104	79	61	134	122	164	102	84	55	26	54	86	133
177	180	150	169	178	150	94	117	149	186	70	33	127
68	45	37	149	185	169	135	153	127	146	94	51	145
99	133	27	250	112	138	134	136	150	143	116	51	148
89	36	75	181	181	153	181	115	118	126	86	33	125
89	84	43	128	96	149	84	55	29	139	28	84	149
139	77	28	212	71	50	106	147	86	125	105	46	129
34	99	39	108	160	96	118	181	190	99	41	130	72
93	122	51	61	121	139	134	80	115	113	94	53	114
66	34	33	220	143	49	197	36	61	159	86	59	162
34	72	86	145	109	130	161	185	94	79	93	41	180
35	33	38	65	61	144	90	77	133	170	75	49	114
67	68	58	73	71	108	66	47	62	41	38	87	64
39	48	15	105	80	135	91	39	43	126	60	43	183
44	38	26	51	35	46	34	26	23	75	27	49	—
39	33	33	47	44	63	39	35	19	54	80	37	—
35	33	33	34	67	43	39	96	59	77	58	36	67

Estadístiques de producció de vi en els assajos fets per l'EVE¹⁰⁰¹ (Centre de Documentació VINSEUM).

El tempranillo donà durant molts anys la millor producció. En aquest cas, no hi figura l'ull de llebre.

Un altre assaig que van fer a Vilafranca va ser determinar la resistència a la seca dels diferents ceps que es cultivaven al Penedès; el tempranillo queda dins dels cinc primers com a més resistent¹⁰⁰².

La primera referència escrita que s'ha trobat indicant que ull de llebre és l'equivalent a tempranillo de La Rioja és de 1918, en l'edició castellana d'un llibre sobre viticultura de Paul Pacottet. Aquest elabora un índex de varietats d'Espanya i fa una breu

999 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1914: 29-109.

1000 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1923: 27-28.

1001 SAUMELL I SOLER, Anton; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi. 2003: 79. Extret de MESTRE ARTIGAS, Cristòfor. *Estación Enológica de Villafranca del Panadés. Memoria de su funcionamiento en 1923*: 30-31.

1002 «Experimentos en la Enológica de Vilafranca». 1919.

descripció de l'ull de llebre: «Ull de llebre (Tempranillo de la Rioja). Racimo: Mediano, compuesto cilindrico. Fruto de grano mediano, negro y redondo [...]»¹⁰⁰³.

Després de la Guerra Civil, Raul M. Mir Comas publica un llibre sobre l'agricultura catalana d'aquell moment, i dedica una part important de l'obra a la vinya. Situa l'ull de llebre al Camp de Tarragona, a la Conca de Barberà i a Lleida¹⁰⁰⁴. Aquesta presència important d'ull de llebre a la DO Tarragona es confirma pel president d'aquesta DO en un article l'any 1955 en la revista de l'IACSI¹⁰⁰⁵.

La segona referència que s'ha trobat que indica d'una manera clara que tempranillo i ull de llebre són sinònims és de l'any 1971. Es tracta d'un treball de Luis Hidalgo, que dedica un capítol a mostrar els resultats de la distribució provincial de la vinya per varietats a l'Estat espanyol. Dins de les varietats no tan importants que es cultiven a la província de Barcelona esmenta el tempranillo, i de la de Tarragona, l'«ull de llebre (tempranillo)»¹⁰⁰⁶. En tractar les sinònimes de l'ull de llebre, denomina el tempranillo.

Sorpren no haver trobat cap altre document anterior, i això faria suposar que en aquest moment desapareix la varietat que des de finals del segle XVIII es deia ull de llebre i sorgeix únicament la varietat tempranillo de La Rioja, que a Catalunya tindrà la sinonímia ull de llebre.

L'any 1975 Francisco Sanz, en una publicació del Ministeri d'Agricultura sobre la vinya a Espanya, semblant a les anteriors que s'han esmentat d'aquest organisme, menciona el tempranillo com a cultivada al Camp de Tarragona. Per a l'autor, únicament representa el 4% de la vinya d'aquesta comarca. A la DO Alella hi representa el 5%. No ofereix cap més denominació de la resta de Catalunya, prova que no era gaire important¹⁰⁰⁷.

Tal com hem vist en ocasions anteriors, Jaume Ciurana va indicar que la modernització de la viticultura catalana s'aconseguiria amb un canvi varietal, amb varietats forànies o d'origen de la Península, com l'ull de llebre. Recomana que aquesta s'incorpori als cupatges del Priorat per complementar la garnatxa i la carinyena. També recomana que s'incorpori a la Terra Alta. En aquell moment les DO que més presència tenien de la varietat, segons Ciurana, eren el Camp de Tarragona i la Conca de Barberà, i també esmenta la seva presència al Penedès, a les terres de Lleida i a la DO Alella¹⁰⁰⁸. En un altre llibre sobre la DO Penedès, es llegeix el següent de l'ull de llebre: «Varietat negra, també anomenada tempranillo. Poc conreada a Catalunya [...] És una varietat

1003 PACOTTET, Paul. 1918: 204.

1004 MIR, Raul M. 1943: 283.

1005 SALA, Enrique. 1960: 76.

1006 HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. 1971: 13, 24, 149.

1007 SANZ, Francisco. 1975.

1008 CIURANA, Jaume. 1979: 103-104, 117, 119, 128-129, 143, 163, 169.

recomanable per millorar els vins negres, i de fet es conrea cada cop més a l'àmbit del Penedès»¹⁰⁰⁹. Al final tots aquests consells van donar el seu fruit i avui la varietat té una importància dins els ceps de raïm negre que es cultiven a Catalunya.

En els tractats de Jancis Robinson i de Pierre Galet, quan descriuen el tempranillo, esmenten la sinonímia ull de llebre utilitzada a Catalunya, sense cap més indicació. Robinson menciona també el tempranillo blanc¹⁰¹⁰.

A la resta dels Països Catalans, tant l'ull de llebre com el tempranillo no tenen importància. Del País Valencià, se'n localitza una de les primeres denominacions com a «ojo de liebre» de Rojas Clemente, i no queda clar si és un raïm blanc o negre. Posteriorment no se'n tenen més referències fins ara, quan tempranillo, amb el nom en castellà, consta com a varietat minoritària a les DO d'Alacant i de Castelló. De les Illes hi ha documents de Carretero de 1875 que menciona «ull de llebra», sense determinar el color del raïm. També Salvador d'Àustria, el 1869 parla d'ullades com a raïm negre i també d'ull de llebre blanc. Actualment, l'ull de llebre, com a raïm negre, està autoritzat a les DO de Pla i Llevant i de Benissalem¹⁰¹¹. També cal recordar el treball de l'IACSI de la mostra de l'exposició de raïms que s'ha esmentat amb anterioritat, on una de les mostres d'ull de llebre era de Felanitx. Tot això pot donar a entendre que ull de llebre a Mallorca ha seguit un camí similar a Catalunya, tot i que la menor quantitat de documentació recollida ens porta a concloure que la seva importància ha estat molt secundària. Finalment, a la DO de Somontano (Osca) s'anomena ojo de liebre com a sinònim de tempranillo.

1009 *Denominació d'origen Penedès: vins i caves*. 1989: 37.

1010 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOULLAMOZ, José. 2012: 1042-1045. GALET, Pierre. 1990: 317.

1011 MARTORELL, Antoni; BOTA, Josefina; LUNA, Joana Maria. 2012: 13, 16 i 18. GARCÍA MUÑOZ, Sonia. 2011: 16, 20.

15. EL SUBIRAT PARENT

El subirat parent és una varietat de raïm blanc que a Catalunya es cultiva principalment al Penedès i al Camp de Tarragona. És també present a altres zones de l'Estat espanyol, on es coneix amb el nom de malvasia riojana o alarije.

Gràcies a les noves tècniques d'anàlisi de l'ADN, s'han trobat els ancestres genètics del subirat parent. Segons Lacombe i el seu equip¹⁰¹², la varietat és el resultat del creuament entre les varietats gubi i planta nova. Gubi, segons Galet, és un cep de raïm de taula que van portar els àrabs a Espanya i planta nova, que té com a sinònim tortozon, està autoritzat a la DO Utiel Requena¹⁰¹³. D'altra banda, estudis genètics actuals, com els de Cabello i equip, dins de la descripció de la malvasia, esmenten la malvasia de Rioja com a diferent de la malvasia de Sitges i ofereixen com a sinònims aris, alarije i subirat parent¹⁰¹⁴. Jancis Robinson menciona també que les sinònims més freqüents són alarije i malvasia riojana¹⁰¹⁵.

El nom d'alarije podria portar a confusió pel que fa als seus antecedents històrics, ja que la primera menció sobre una varietat amb aquest nom la fa Herrera el 1513, si bé la identifica com una varietat de raïm negre¹⁰¹⁶. Posteriorment Valcárcel el descriu com «una uva muy bermeja», característica que tampoc no el fa molt compatible amb el subirat parent actual (recordem que es tracta d'un raïm blanc)¹⁰¹⁷.

1012 LACOMBE, Thierry; BOURSICQUOT, Jean-Michel; LAUCOU, Valérie; DECHESNE, Flora; VARÈS, Didier; THIS, Patrice. 2007.

1013 GALET, Pierre. 2015: 478.

1014 CABELLO, Félix *et alii*. 2012.

1015 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VUILLAMOZ, José. 2012: 831.

1016 HERRERA, Alonso de. 1818: 317.

1017 VALCARCEL, José Antonio. 1791: 18.

La primera menció de subirat parent que s'ha localitzat fins ara és en la publicació del congrés celebrat a Sant Sadurní d'Anoia l'any 1898, que posiciona el subirat parent dins del grup de les malvasies i que no s'ha de confondre amb la malvasia roja: «Subirat parent, en Cataluña de la comarca de l'Arboç, la confunden con la anterior (malvasia roja) por tener cierto parecido, vino muy alcoholico y bueno»¹⁰¹⁸.

L'any 1901 subirat parent és mencionat a Manresa, però en aquest cas el nom com se'l menciona és «sobirats», del qual es diu que no s'ha de confondre amb malvasia roja, tractant-se d'un raïm blanc de què se sap poc perquè fa no fa gaire temps que s'hi cultiva¹⁰¹⁹. En una publicació de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, es donen els resultats d'assajos de producció de diverses varietats corresponents al període de 1905 a 1923, entre les quals hi ha subirat parent¹⁰²⁰.

La Colección Ampelográfica Española tenia en cultiu subirats parent o malvasia d'Alacant¹⁰²¹. En la memòria del Congrés Nacional de Viticultura del 1912 apareix una recopilació territorial de la varietat amb els sinònims següents: alarije, aris, malvasia riojana, rojal i subirat parent. La distribució de la varietat per províncies és: com a alarije, Toledo, Cáceres, Badajoz, Avila i Còrdova; com a aris, únicament a Guadalajara; com a alariz, a Badajoz, i com a subirat parent, a Barcelona. Sorpren que no hi hagi malvasia riojana, però potser en aquell moment encara estava posada dins del genèric malvasia¹⁰²².

En el treball a l'INIA sobre la recopilació de les diferents varietats de ceps per províncies d'Espanya, es va trobar la presència d'aquesta varietat a Barcelona com a «subirat» i a Tarragona com a «subirat (malvasia)», així com «alarije dorado» i «alarije verdosa» a Càceres. No comenta cap relació entre alarije i subirat parent, com si fossin varietats diferents¹⁰²³.

L'any 1990 s'afirmava que el subirat parent «es limita a petites extensions a la zona del Penedès. És en període d'extinció»¹⁰²⁴. Per sort, però, és una varietat tradicional de Catalunya en fase de recuperació en alguns cellers del Penedès.

1018 MIR, Rafael. 1898b: 39-40.

1019 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 9.

1020 SAUMELL I SOLER, Antoni; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi. 2003: 79.

1021 GIRONA, Pere J. 1911: 33.

1022 *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*. 1914: 512-534.

1023 HIDALGO, Luis; i CANDELA, Manuel R. 1971: 13-14, 123, 147.

1024 *El conreu de la vinya a Catalunya*. 1990: 25.

16. MORENILLO

El morenillo és una varietat de raïm negre autòctona de l'àrea de València, Castelló i la Terra Alta. Segons Favà el nom d'aquesta varietat ve per la poca coloració que donava el vi¹⁰²⁵. Antoni Griera l'introdueix en la seva obra amb el nom de morenillos¹⁰²⁶.

D'aquesta varietat, la documentació més antiga que n'hem localitzat és del 1791, obra de José Antonio Valcárcel¹⁰²⁷. Del segle XIX s'han trobat altres referències que situen la varietat a València i Castelló, i a partir de finals del mateix segle s'han localitzat els primers treballs que esmenten el morenillo a Catalunya. Aquests corresponen a publicacions originades a les estacions de multiplicació de varietats, com l'Estació Ampelogràfica Catalana, que disposa del morenillo de Benicarló¹⁰²⁸, o la Colección Ampelográfica Española, que esmenta la morisca i el moristel negro¹⁰²⁹.

Les primeres obres que indiquen clarament el seu cultiu a Catalunya són de principis del segle XX i corresponen a Claudi Oliveras, que indica que la varietat ja es cultivava majoritàriament a la Terra Alta o a les comarques tarragonines abans de la fil·loxera i que es replanta altra vegada en alguns indrets¹⁰³⁰. A partir de la segona meitat del segle XX pràcticament desapareix del País Valencià, tot i que encara hi ha dades de Paul Pacottet que la situa a Castelló¹⁰³¹ i de Rafael Janini que la situa a Requena¹⁰³².

1025 FAVÀ, Xavier. 2001: 220-221.

1026 GRIERA, Antoni. 1935-1947: vol. 14.

1027 VALCARCEL, José Antonio. 1791.

1028 «Estación Ampelográfica Catalana». 1889: 314.

1029 GIRONA, Pere J. 1911.

1030 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

1031 PACOTTET, Paul. 1918: 175.

1032 JANINI JANINI, Rafael. 1922.



Morenillo (DO Terra Alta).

L'interès per la varietat es perd a causa del seu baix grau alcohòlic, per ser d'un color negre no molt intens i per tenir una baixa producció. La preferència per altres varietats comporta un cultiu molt minoritari a la Terra Alta i la desaparició definitiva a Castelló i València.

La situació actual és ben diferent perquè precisament les seves característiques s'adapten molt bé a les necessitats del consum actual, i ja fa uns anys que s'està recuperant a la Terra Alta, on es va autoritzar el 2020. També s'ha iniciat la recuperació a la província de Castelló, concretament a la Cooperativa de Viver, i existeix un celler a Bernavelva (Madrid) que també la cultiven. Es calcula que la superfície cultivada a Catalunya pot ser d'entre 10 i 15 ha, i en part correspon a vinyes velles.

Tot i que el morenillo és una varietat minoritària, n'hem trobat bastanta documentació, alguna de la qual ens indica localitats on es cultiva o on s'ha cultivat. Per a aquest treball, hem estudiat 36 documents que ens situen el morenillo a 31 localitats diferents, encara que d'algunes en tenim documents que l'esmenten en diferents èpoques. D'aquestes localitats, 12 corresponen al País Valencià i 16 a Catalunya. Actualment, com ja hem dit, la quasi totalitat de la producció correspon a la Terra Alta i la majoria d'informacions actuals fan referència a aquesta zona. Les localitats on surt esmentat el morenillo s'indiquen en la llista següent:

- ♦ 1791, 1824 Titaguas
- ♦ 1851 València, 1869, 1870, 1909, 1935, 1942

- ✦ 1857 Torrent (València)
- ✦ 1859 Villar del Arzobispo (València)
- ✦ 1877 Madrid, 1954.
- ✦ 1877 Castelló, 1909, 1911, 1975, 1978,
- ✦ 1889 Terrassa (planter)
- ✦ 1889 Benicarló
- ✦ 1893 Tarragona, 1909, 1942, 1971
- ✦ 1893 Barcelona, 1935.
- ✦ 1909 Alacant
- ✦ 1911 Girona
- ✦ 1911 Masnou (viver)
- ✦ 1911 Gandesa, 1935, 1991
- ✦ 1911 Villalba dels Arcs, 1914
- ✦ 1914 Mas d'en Verge, Sant Carles de la Rapita, Montroig, Freginals, la Galera, Godall (Tarragona)
- ✦ 1935 Albacete, Múrcia; Vinaròs, Borriana (Castelló); Tortosa
- ✦ 2020 Viver (Castelló)

Com ja s'ha comentat, la denominació més antiga i que inclou una descripció del morenillo és obra de José Antonio Valcárcel. Ofereix dues descripcions: «Morenillo es otra uva bermeja de racimo largo y apretado con el rabo largo y tierno: su grano es algo largo con el hollejo delgado y de pulpa dulce, que cruge al romperla: los nudos de sus sarmientos están espaciados un poco mas de tres dedos, y su hoja es de un verde obscuro. Madura antes que la verema negra, y su vino es de los mejores en fuerza y suavidad.» Aquesta mateixa descripció l'utilitzarà J. T. Muller quasi un segle després¹⁰³³. I la segona descripció de Valcárcel diu el següent: «Morenillo viene á ser una uva negra de pulpa y hollejo firmes, dulce y agradable de comer: su vid carga medianamente de racimos, y mucho mas de los llamados aquí 'cabrerrote's', que son unos racimos por lo regular apretados, que salen de medio Sarmiento bastago arriba, tardos en madurar y que nunca llegan con mucho a la bondad y calidad de los de la parte inferior. Da buen vino y de duracion, y aun se mejora su calidad mezclandola con una quarta parte de la uva tiro. El morenillo resiste á la humedad, como por punto general sucede á todas aquellas uvas de pulpa y hollejo firmes, a quienes perjudica la humedad, pero estas son mas tempranas en madurar en iguales situaciones»¹⁰³⁴.

¹⁰³³ MULLER, J.T.V. 1893: 554.

¹⁰³⁴ VALCARCEL, José Antonio. 1791: 30 i 247.

Anys més tard, Simón de Rojas Clemente ofereix la descripció següent: «Esta casta que los inteligentes jamás confunden con el monatrel, difiere en efecto de él por el grano más grueso (unas 9 líneas), algo más delgado de hollejo, de sabor menos vinoso y así más agradable. Racimo ralo»¹⁰³⁵. Sobre les fulles es pregunta, sense donar resposta, si aviat es tornen de color roig, si són més senceres i si tenen borra. També ens diu que és molt apreciat com a raïm de taula i, finalment, que, a Titaguas, es poden trobar bastants ceps.

Claudi Oliveras fa una curta descripció però molt interessant, referint-se a diverses localitats de la Terra Alta: «Vides propias del país ó del viñedo antiguo que se cultivaban también ántes de la filoxera pero en menor escala (negras)»¹⁰³⁶.

Encara, a principis del segle xx, Comenge¹⁰³⁷ fa una curta descripció i l'anomena «morenillo en Tarragona», i destaca que la varietat es trobava en aquesta demarcació.

La majoria de les descripcions actuals són molt recents, a causa del renovat interès pel cultiu d'aquesta varietat a la Terra Alta. Corresponen a la DO certs cellers i a la divulgació feta per certs mitjans de comunicació, i també cal afegir-hi un recull que ha fet Agustí Villarroya a través d'unes enquestes. D'aquestes descripcions, n'exposem un resum de les característiques que hem considerat majoritàries. La fulla es considera gran i pentagonal. El raïm és majoritàriament petit, cònic i de compacitat mitjana amb espatllera. El gra és de mitjà a gran, majoritàriament de pellofa fina. El color no és negre (com ja s'ha dit), sinó negre blavós. És de maduració tardana i verema tardana, a mig octubre. Com que encara hi ha en cultiu moltes vinyes velles, la producció és baixa, en molts casos és d'un quilo per ha. El seu vi, es descriu, pot aconseguir un bon equilibri entre acidesa i alcohol, no té un grau massa elevat, és de bona qualitat i fàcil de beure, i encaixa, com s'ha dit, amb els gustos actuals. El cep té grans dimensions. La planta és poc atacada per l'òidi, cosa que és molt interessant a la Terra Alta, comarca que per les seves condicions climàtiques acostuma a tenir grans atacs d'aquesta malura. Sembla ser que també és poc atacada per la podridura.

L'únic aspecte amb el qual no hi ha coincidència, especialment amb la primera descripció de Valcàrcel (que molts autors repeteixen), és en el cicle vegetatiu. Valcàrcel diu que madura «antes que la verema negra», però en aquest cas no sabem quines eren les varietats que hi havia en aquesta verema negra ni el cicle vegetatiu que podien tenir cent anys després. Segons el treball d'Antoni Magriñá¹⁰³⁸, el morenillo té una brotació bastant tardana, a partir del 15 d'abril, igual que la carinyena. La descripció actual també indica que és una varietat tardana semblant a la carinyena.

1035 CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas. 2000: 222. El text original va ser escrit entre el 1812 i el 1826.

1036 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915: 11, 20-21, 33, 30, 47.

1037 COMENGE, Miguel. 1942: 229.

1038 MAGRIÑÁ, Antonio de. 1893: 35.

17. MANDÓ

El mandó és una varietat de raïm negre de la qual fins ara no queda clar el seu origen. Però disposem d'abundants documents que indiquen la presència de la varietat durant el segle XIX en diferents indrets de Catalunya, majoritàriament a l'Empordà. També hem trobat alguns articles que indiquen que el seu origen és el Llevant¹⁰³⁹, tot i que en realitat no hem localitzat documentació històrica que ho demostrï. Avui en dia, un celler de Moixent té plantats ceps de mandó, dels quals elabora vins¹⁰⁴⁰.

Podem considerar que el nom més estès d'aquesta varietat és mandó, ja que aquest nom apareix des dels primers documents i, com veurem en detall més endavant, aquest nom està documentat en 81 localitats. Tot i així, actualment el nom registrat de la varietat és garró, encara que històricament ha estat menys utilitzat. Concretament, els noms acceptats són mandó, mandón i garró.

El mandón (sinonímia en castellà) es troba de forma molt minoritària en diferents indrets d'Espanya, com a Aldeanueva de Ebro i a Reda, a La Rioja¹⁰⁴¹, encara que actualment no hi ha cap vi d'aquesta DOQ que digui mandó. Altres autors mencionen la presència del mandón a Astúries¹⁰⁴² (on no està autoritzada), a Zamora (on està autoritzada) i a Catalunya i València. També existeix una denominació sobre la presència de mandón a Terol, que afirma que és una sinonímia de la varietat morenillo¹⁰⁴³, una denominació recollida per altres autors però que considerem errònia¹⁰⁴⁴. Mandó i morenillo són dues varietats diferents, i per això hem fet un capítol per a cadascuna

1039 BALDA, Pedro José; MARTÍNEZ DE TODA, Fernando. 2017: 89-91.

1040 CERVERA, Amaya. 2017.

1041 BALDA, Pedro José. 2014: 114.

1042 RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Antonio Vespertino. 1979: 304.

1043 CABELLO, Félix *et alii*. 2012: 38.

1044 BALDA, Pedro José. 2014: 115. MAHÉ, Héloïse. 2015: 26.

en aquest llibre. Aquesta sinonímia, tot i que equivocada, podria explicar la teoria que l'origen del mandó sigui el País Valencià, tal com ho és en el cas del morenillo.



Mandó (INCAVI).

A les Balears hi apareix com a «mando»¹⁰⁴⁵, encara que a Mallorca s'utilitza més «galmeter», tot i que la seva presència és pràcticament inexistent. Josefina Bota indica que el primer cop que s'esmenta «galmeta» és de Forteza (1944)¹⁰⁴⁶. Posteriorment, en la guia de varietats de les Illes Balears apareix una descripció de galmeter com a mandó (a les Balears la varietat no està autoritzada)¹⁰⁴⁷.

Altres sinonímies que es mencionen en alguns documents avui no són conegudes: mondeuse, maldoux, gran picot, rouget, gros plant, bàndol, València tardia i també València tinta, tardia garnacha o Maria Ardoña¹⁰⁴⁸, i d'altres que no hem considerat. N'hi ha algunes, com es pot observar, que són d'origen francès. De fet, hi ha diversos documents de finals del segle XIX en els quals apareix *mondeuse* com a sinònim de mandó, que és una varietat de la Savoia, i encara es pot trobar al sud de França. Aquest

1045 GARCÍA MUÑOZ, Sonia. 2011: 15, 169.

1046 MARTORELL, Antoni; BOTA, Josefina; LUNA, Joana Maria. 2012: 19-20.

1047 ESCALONA, José M. *et alii*. 2016.

1048 MIR, Rafael. 1898a: 203.

fet dona peu a pensar en un origen francès del mandó, i que entrés a l'Estat espanyol per l'Empordà (caldria una comprovació genètica).

Actualment és una varietat que a Catalunya es troba autoritzada a la DO Pla de Bages, encara que també es cultiva a l'Empordà. A l'Estat espanyol es cultiva a la DO Arribes del Duero (Castella i Lleó) i també a la DO València.

Hem localitzat un total de 82 documents que esmenten el mandó. D'aquests, com en altres ocasions, alguns n'indiquen la presència de la varietat en un indret determinat i d'altres en fan una descripció més completa.

El primer document que hem localitzat que esmenta el mandó és el resum de la mostra de raïms que va organitzar l'IACSI el 1871¹⁰⁴⁹. Concretament, les primeres mostres de mandó localitzades a Catalunya procedien de la Granja de Fortianell, de Llança, de Navata i de Capmany, totes localitats de les comarques gironines. Aquest mateix document recull mostres de raïms amb noms que avui considerem sinònims, com garró (Vilanova i la Geltrú i Sant Boi del Llobregat), gorró (Sitges), gorru (Olèrdola) i gorró (província de Barcelona).

Posteriorment, són García de los Salmones i Claudi Oliveras els que en els seus treballs ens confirmen la presència de mandó en diferents localitats de Catalunya. El primer fa un extens estudi sobre les varietats de cep utilitzades per replantar les vinyes després de la fil·loxera als municipis de la província de Girona (1893) i mostra que, dels 43 municipis estudiats, en 25 es va plantar mandó (quasi el 60%) i una part important són de l'Empordà¹⁰⁵⁰. El treball de Claudi Oliveras fa referència a les comarques de la província de Tarragona i dona a conèixer les localitats on apareixia mandó abans i després de la fil·loxera, i mostra que la presència d'aquesta varietat a les comarques de Tarragona va ser important¹⁰⁵¹.

A continuació, es detallen les localitats on, gràcies a la documentació estudiada, es conreava el mandó, agrupant-les segons les diferents sinònims del mandó:

Localitats on es menciona mandó (1871-1945):

Navata (1871, 1893), Llança (1871), Granja de Fortianell (1871), Capmany (1871, 1893), l'Empordà (1877, 1893, 1901), Torroella de Montgrí (1885, 1893), el Bages (1889), l'Escala (1889), Sant Sadurní d'Anoia (1891), Roses (1893), la Selva de Mar (1893), Terrades (1893), Sant Llorenç de la Muga (1893), Cerdanyola (1893), Esparraguera (1893), la Garriga (1893), Piera (1893), Rubí (1893), Sant Cebrià de Vallalta (1893), Sant Pol (1893), Vilanova i la Geltrú (1893), Verges (1893), Pont de Molins (1893), Avinyonet (1893), Castelló d'Empúries (1893), Alfar (1893), Castell de l'Em-

1049 JUSTO Y VILLANUEVA, Lluís. 1871.

1050 GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás. 1893: vol. I, 194-241.

1051 OLIVERAS MASSÓ, Claudio. 1915.

pordà (1893), Anglès (1893) Ventallo i Viladamat (1893), Font Cuberta (1893), Borrassa (1893), Peralada (1893), Colomes (1893), Vilopriu (1893), Garrigoles (1893), Sant Mori (1893), Saus i Camallera (1893), Palafrugell (1893), Besalú (1893), Crespià (1893), Font-Rubí (1895, 1896), el Vallès (1898), Manresa (1901), Collbató (1903), Penedès (1904), Catalunya, (1907), Girona província (1909), Lleida província (1909), Tarragona província (1909), el Masnou (1911), Gandesa (1914, 1935), Badalona (1914), Riudecols (1914), l'Espluga de Francolí (2) (1914), Borges del Camp (1914), Capmany (1914), Bot (1914), Caseres (1914), Riudecols (1914), la Canonja (1914), Benissanet (1914), Igualada (1914), Vimbodí (1914), Capmany (1914), Espluga Calba com a mandon (1914), les Oluges (1914), la Canonja (1914), Riudoms (1914), el Prat del Comte com a mandons (1914), Flix (1915), Horta (1915), Cervera (1935), Girona (1935), Llofreu (1935), Sant Vicens dels Horts (1935), Catalunya (1935, 1945), Alacant (1945), Províncies de Girona i Balears (1971), l'Empordà (1975), Astúries, (1979), Catalunya (1990), l'Empordà (2004), Navàs (2005), Arribes de Duero (2008), Madrid (2011), Manresa (2009), Mallorca (2011), Catalunya (2015), INCAVI (2016, 2020), Ribera Sacra, Galícia (2020).

Localitats on es menciona garró, gorró i gorru (1871-2012):

Província de Barcelona, garró, gorró (1871); Vilanova i la Geltrú, gorró (2) (1871); Sitges, gorró (1871); Sant Boi del Llobregat, gorró (1871); Olèrdola, gorru (1871); Torroella de Montgrí, garró (1885); Sitges, garró (1965); Vilanova i la Geltrú, gorró (1965); Conca de Barberà, garró (1996); Mallorca, garró (2012); Catalunya, garro (2015), i INCAVI, Termcat, garro (2016).

Galmet i galmeter a Mallorca (1944, 2011, 2012, 2016).

Garnacha tardia a La Rioja (2013, 2014).

De la documentació estudiada, n'hem recollit les descripcions sobre la varietat, per comparar les més antigues amb les actuals i observar l'evolució de la varietat.

En el Congrés Vitícola celebrat a Sant Sadurn d'Anoia el 1898 hi ha la descripció següent del mandó: «Mando en Cataluña; Mondeuse, Maldou, Mondos, Largillet, Gran Picot, Chintonan en la Saboia, Persagne o Perseigne en las comarcas del Rodano é Isère, y con los de Monteuse, Marne, Molette, Gros Plant, Savoyanne, Tournerin, Marsane ronde, Salnaise, Vache, Gros Syrah, Rouget en otras regiones de Francia. Produce en abundancia en las tierras de cuerpo y actualmente los viticultores le dan cierta distinción por considerarla de las más resistentes al Black-rot. Resiste bastante bien al Mildio»¹⁰⁵².

¹⁰⁵² MIR, Rafael. 1898b: 43.

En un article anònim de la revista *Resumen de Agricultura* del mateix any, diu: «El Mandó va bien parece que degenera en el Vallés, aunque en el Ampurdan de buenos productos»¹⁰⁵³.

El 1901 hi ha una descripció procedent de Manresa que mostra la presència de la varietat al Bages com a raïm negre i diu: «Mandó varietat molt productiva, que treu gran numero de raïms bastan regulars y molt apinyats fins el punt de costarlos un poch lo madurar. Hi ha qui assegura que fa molt bon vi, lo qual o creyem per mes que no podem justificarho per no haver probat de ferlo sol»¹⁰⁵⁴.

Finalment, d'aquest període inicial de la presència de la varietat, Pacottet en fa la descripció següent del mandó: «Mandó (Mondeuse en Francia). Racimo regular, cilíndrico. Fruto doble, apretado, mediano, redondo y color negro. Producción regular. Muy resistente al mildio. Madura en la tercera época.»¹⁰⁵⁵

El grup següent de documentació que hem estudiat són treballs que van des de 1990 fins als nostres dies. D'aquest període, a part de treballs tècnics, n'hem utilitzat alguns articles de diaris que hem considerat interessants. En el llibre *Mil anys de la viticultura a Catalunya* es diu que del mandó «actualment queden alguns ceps a la província de Tarragona»¹⁰⁵⁶, característica que enllaçaria amb les dades del treball de Claudi Oliveras (1915). A més d'aquesta indicació, el text inclou una fitxa sobre les característiques de la varietat, de la qual ressaltem els trets següents: la rotació i la maduració són mitjanament avançades, el vigor és mitjà, poda curta, sensible a l'oidi i resistent al mildiu, s'adapta a gran quantitat de sòls i és una varietat de raïm negre que produeix vins interessants.

Xavier Favà inclou dues descripcions sobre la varietat, una de Grieria (1935) i una altra d'ell mateix¹⁰⁵⁷. La primera diu: «mandó raïm negre molt abundant els primers anys i poc productiva després»; Favà indica que el mandó és una varietat molt productiva de raïms grossos, el gra és de color negre gros arrodonit molt sucós i fa un vi molt fluix.

El manual de Robinson presenta l'origen genètic de la varietat com el creuament entre heben i graciano¹⁰⁵⁸. Pedro José Balda i Fernando Martinez¹⁰⁵⁹ indiquen també que el mandó és originari del creuament de calop amb graciano.

El diari *Regió 7* va publicar un article sobre la recuperació del mandó al Bages a partir d'unes vinyes velles de Navàs, fet que coincideix amb una de les primeres de-

1053 «Replantación de los viñedos con cepas americanas». 1898.

1054 FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici. 1901: 11.

1055 PACOTTET, Paul. 1918: 204.

1056 *Mil anys de viticultura a Catalunya*. 1990: 70-71.

1057 FAVÀ, Xavier. 2001: 193-194.

1058 ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José. 2012: 590.

1059 BALDA, Pedro José; MARTÍNEZ DE TODA, Fernando. 2017: 89-91.

nominacions sobre la presència de mandó a Navàs el 1871¹⁰⁶⁰. En canvi, un article en *Enterwine* indica que la varietat s'està recuperant al Llevant i en algunes zones de Catalunya. També indica que la varietat és autòctona de Moixent (València). L'article fa una descripció de la varietat, de la qual destaquem «La varietat de raïm Mandó dona gotims tronònics de tamany mitjà considerablement compactes a solts. Els seus grans són petits i esfèrics arribant a la maduresa amb una tonalitat violàcia»¹⁰⁶¹.

Sobre la presència de galmeta a Mallorca, hi ha les dades publicades per Antoni Martorell, Josefina Bota i Joana Maria Luna¹⁰⁶², que descriuen la varietat com a tardana, així com la brotació i maduració. També és poc sensible al míldiu, a l'oïdi i a la botritis, que el raïm és de mida mitjana i compacte i que el gra és de mida mitjana de color blau negre. Aquests autors posteriorment van publicar una guia sobre les varietats de vinya de les Illes Balears, en la qual també hi ha una descripció de galmeter, i informen que en treballs d'anàlisi de l'ADN s'ha pogut comprovar que galmeter i mandó són la mateixa varietat. Fan una descripció molt completa de la varietat, molt semblant a l'anterior.

Pedro José Balda¹⁰⁶³, en l'estudi que va fer en la seva tesi doctoral, fa una descripció de diferents varietats minoritàries a La Rioja, entre les quals es troba el garró o mandó que ha localitzat als municipis d'Aldeanueva de Ebro i el Redal. En aquests llocs, mandó és conegut com a «garnacha tardía», encara que no té cap relació amb la garnatxa, com es va comprovar en els estudis genètics practicats durant el 2010. Balda també indica que popularment el seu lloc d'origen és el Llevant, però que també es troba a Zamora, Terol, Astúries, Balears i Catalunya. Afegeix que a Catalunya s'ha confós històricament amb el trepat, tema discutible del qual no hem trobat més informació. En la seva descripció, ens indica que les sinonímies destacades de garró són mandon, mandó, morenillo, galmeta i galmeter. Aquí manifestem una vegada més l'error que altres autors han fet en considerar el morenillo sinonímia de mandó, quan són dues varietats diferents. Igualment discrepem que l'origen de la varietat sigui el País Valencià. Sobre les característiques de la varietat, destaquem, de la seva descripció, els aspectes següents: que té una tendència a rendiments elevats, els raïms són d'una compacticitat mitjana, els seus vins són equilibrats i amb seu most es poden elaborar vins negres per envellir, així com també vins joves.

Finalment, el TERMCAT defineix el mandó com un «cep originari probablement de l'Empordà, conreat tradicionalment a Catalunya i al País Valencià, de producció mitjana»¹⁰⁶⁴, i accepta els noms mandó i garró. També esmenta que és de producció

1060 JUNYENT, Roger. 2010.

1061 <<https://www.enterwine.com/ca/mon-del-vi/varietats/raim-negre/mando>> [Data de consulta: 21 de juliol de 2020].

1062 MARTORELL, Antoni; BOTA, Josefina; LUNA, Joana Maria. 2012.

1063 BALDA, Pedro José. 2014: 51, 114-115.

1064 <<https://www.termcat.cat/ca/cercaterm/mand%C3%B3?type=basic>> [Data de consulta: 14 de juliol de 2021].

mitjana; el raïm és mitjà compacte, troncocònic, sensible a l'òïdi, amb els grans petits i esfèrics. El seu vi és dolç i amb un grau alcohòlic baix. Una indicació que dona és que no s'ha de confondre el mandó amb el garrut, que és sinònim de monestrell. D'aquesta descripció, només en discrepem quant a l'afirmació que és un cep conreat tradicionalment al País Valencià, per manca de suport documental.

Sobre les descripcions trobades, tot i que cal acceptar-les amb prudència, hi ha algunes coincidències entre si, com la resistència al míldiu i al *black-rot* i la sensibilitat a l'òïdi, que s'adapta bé a l'Empordà, que té tendència a una bona producció, que els seus raïms són compactes, amb grans petits de tonalitat violàcia, i que se'n pot esperar un bon vi.

CONCLUSIONS

Cercar els orígens i l'evolució històrica de les varietats de cep autòctones i tradicionals que són les més importants de la vinya de Catalunya ha estat l'objectiu principal d'aquesta recerca. També s'ha aprofundit en una sèrie de qüestions historicoculturals de la vinya i el vi.

La part del treball sobre les varietats és l'objectiu principal de la recerca. Aquesta recerca ha permès agrupar-les en tres grups segons l'època de la qual es té la primera referència i el lloc d'origen. En el primer grup, hi ha les varietats de l'època de la baixa edat mitjana: el *muscat* o moscatell (sense especificar-ne el tipus), la malvasia, el vi grec i la *vernaccia*. Aquestes varietats o tipus de vi procedirien totes de la Mediterrània oriental i els primers documents que s'han localitzat de les primeres mencions són de principis a meitat del segle XIV. A continuació s'identifica un grup format per varietats autòctones, de les quals la primera documentació trobada és de finals del segle XIV. Serien la montonech o posterior parellada, carinyena, monestrell i picapoll. El grup següent correspon a les varietats aparegudes durant els segles XVI i XVII, i han estat considerades totes autòctones: macabeu, xarel·lo blanc, garnatxa negra i trobat. A continuació, ja vindrien la resta de varietats, de finals del segle XVIII al XIX. Com a autòctones, s'han identificat: picapoll blanc, sumoll negre, sumoll blanc, garnatxa blanca, trepat negre, xarel·lo rosat, garnatxa roja, garnatxa peluda, mandó i morenillo. Finalment, ull de llebre o tempranillo, que aquest treball posiciona com a tradicional.

De les garnatxes, se n'ha pogut concloure que es pot considerar que la *vernaccia* medieval i les garnatxes actuals són, en realitat, varietats diferents, mentre que les garnatxes blanca, roja i peluda són mutacions de la garnatxa negra. És possible que la *vernaccia* medieval, per un canvi de gustos, deixés de consumir-se. La documentació més antiga que fins ara s'ha localitzat de garnatxa negra ha estat de Catalunya, i això permet sostenir la possibilitat que sigui originària de Catalunya, aragonesa, de la qual

fa la descripció Herrera sigui la garnatxa negra, és molt feble, ja que la seva descripció s'allunya molt de la garnatxa. Cannonau i tokai rosso són sinònims de garnatxa negra, i el seu origen molt probablement és la garnatxa negra, tal com s'ha demostrat en els treballs de genètica molecular. Finalment, la garnatxa tintorera és un híbrid de garnatxa negra i *Petit Bouschet*.

El *muscat*, forma medieval d'expressar el moscatell, genèricament té una presència documental en el territori català des del segle XIV. El primer document que s'ha localitzat a Catalunya és del 1361, i fa referència a una comanda que va fer el rei Pere III. A partir de la documentació medieval del *muscat* o moscatell, no s'ha pogut esbrinar si aquest *muscat* té relació amb el raïm apiane, l'ancestre del moscatell a l'època romana, o amb d'altres portats pels musulmans des de l'Orient, com podria ser el moscatell d'Alexandria. Tant aquesta varietat com les varietats que es localitzen en la documentació del segle XVII, en la qual s'esmenten el moscatell romà i el moscatell d'Alexandria, no poden ser considerades com a varietats autòctones, sinó tradicionals, a pesar dels quasi set-cents anys de presència documentada a Catalunya. Un dels primers llocs on va ser important és a Ribesaltes (Clairà), que va ser el principal subministrador medieval dins de la Corona catalanoaragonesa, i posteriorment de diferents indrets del País Valencià, i també de Sitges al Principat. La forma del seu consum també ha canviat. En molts llocs, com a la Catalunya Nord, ha deixat de ser un vi de postres per convertir-se en aperitiu.

El vi grec, per la seva banda, és una varietat que va ser molt apreciada a l'edat mitjana i que va desaparèixer a principis del segle XX. El seu vi va arribar de la Mediterrània oriental, però principalment des de Nàpols (on ja es cultivava des de l'època que aquest territori estava sota la influència grega, a la Magna Grècia), fins que no es van plantar ceps d'aquesta varietat i es va produir pròpiament vi grec en els territoris de la Corona catalanoaragonesa. L'estudi dels primers documents podia causar la impressió que la malvasia i el vi grec eren la mateixa varietat, però després d'estudiar la documentació queda clar, pels documents del segle XIV i XV, que són varietats i tipus de vi diferents, sent el vi grec el més valorat¹⁰⁶⁵. Finalment, quedarà encara per esbrinar per què la varietat va desaparèixer quan ja s'havia superat la fil·loxera: les informacions existents indiquen que l'última zona de cultiu era el Baix Llobregat en forma d'emparat als arbres, i, del seu vi, se'n feia un ús medicinal. En el transcurs d'aquesta recerca, s'han localitzat alguns ceps de raïm negre al Baix Empordà. Cal apuntar que encara existeix un vi grec al golf de Nàpols, però no s'han fet les anàlisis per comprovar-ne el possible parentiu.

La malvasia possiblement és l'últim del grup de ceps que van venir de la Mediterrània oriental, i encara que aquest tipus de vi es va estendre a l'època medieval pels

¹⁰⁶⁵ Document estudiat per M.L. Rodrigo i la nota 24.

territoris de la Corona catalanoaragonesa, posteriorment el seu cultiu es va concentrar al Principat, i, d'una manera especial, a Sitges i els seus voltants, on es va fer famosa la malvasia de Sitges. Cal tenir present que al llarg dels segles s'han produït diverses subespècies de malvasia i que avui, gràcies a les tècniques analítiques del l'ADN, s'han pogut determinar els diferents grups. La documentació estudiada permet treure conclusions sobre l'origen de la malvasia medieval: és molt probable que procedeixi de la població grega del Peloponès Menombasia, que va ser ocupada per Roger de Llúria (1296) i pels almogàvers conduïts per Roger de Flor. Després va pertànyer a la República de Venècia: els venecians van iniciar el comerç de la malvasia a l'Europa occidental i, posteriorment, van ampliar la producció a l'illa de Creta, que va estar sota domini venecià, també. Sobre un possible paper dels almogàvers amb el comerç de la malvasia de Menombasia, fins avui no s'ha localitzat cap document que ho testifiqui, i encara menys s'ha pogut documentar la llegenda segons la qual la malvasia de Sitges l'haurien portat a Catalunya els almogàvers durant el període de la campanya d'Orient. La malvasia, a l'època medieval, va tenir un elevat consum. No va ser fins a final del segle *xvi* que apareix la primera documentació sobre la malvasia de Sitges. Aquest tipus de malvasia es va convertir per un període de dos-cents anys en el millor tipus de vi que es produïa a Catalunya, el que feia que fos exportat a molts països europeus i a les colònies americanes. Actualment la malvasia, tot i ser una varietat minoritària, es cultiva en diferents indrets del món i se'n localitzen, com ja s'ha avançat, diferents branques. La de Sitges, se sap que pertany al grup que té raïms aromàtics semblants al moscatell i que s'ha classificat com a malvasia de Lipari, que és la que es considera més autèntica, a la que també pertany la de Banyalbufar de Mallorca, entre d'altres de la Mediterrània. La mal anomenada malvasia del Rosselló es correspon a la varietat trobat. Cal destacar que després d'un període de retrocés que feia pensar en la seva desaparició durant el segle *xx*, gràcies a la família Llopis, que deixà un llegat a l'Hospital Sant Joan de Sitges que comprenia finques de malvasia i el celler per a la seva elaboració, aquesta s'ha recuperat. Per procedir a la donació del llegat, la família va posar com a condició que es mantingués la producció de malvasia. Antoni Almirall va ser el tècnic més important de la segona meitat del segle *xx* i fins a principis del segle *xxi*, que va dedicar-se a preservar la malvasia de Sitges de l'Hospital de Sant Joan (va morir l'any 2017), com a professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Avui, a part de la producció de l'hospital, molts productors de la DO Penedès també l'han recuperada.

De la varietat carinyena, un dels punts que hem resolt ha estat determinar-ne l'origen, així com aclarir el motiu del canvi del nom de la varietat a Catalunya, ja que a finals del segle *xx* es va optar pel nom de samsó, almenys oficialment, quan sempre s'havia emprat el terme carinyena. Els primers documents que tracten d'aquesta varietat corresponen al segle *xiv*, i són comandes reials com la que fa la duquesa de

Girona, que manava comprar vi de carinyena. De la reina Sibila, se'n sap que també consumia carinyena; també el rei Pere III menciona Caranyana com a població. Fins a aquest punt es podria afirmar que hi ha un vi que prové de la població que avui es coneix com a Carinyena, però no se sap si és un vi blanc o negre. Si hagués estat negre, hauria correspost al que avui a Catalunya s'anomena vi carinyena, que és negre. Més enllà d'aquesta qüestió, des de les comandes reials conegudes i fins als segle XVIII, no es produeixen canvis. Durant el segle XVIII, es localitzen documents de diversos llocs amb noms diferents que coincideixen amb els que avui és coneguda la varietat, com mazuelo a Nájera (tal com avui es coneix a Espanya), carniyana al Rosselló i a l'Empordà, crujillon a Cariñena població i part de l'Aragó i carinyena a Catalunya. A més, es dona la circumstància que el *crujillón*, que era el nom d'aquest vi a Cariñena durant els segles XVIII i XIX, quasi va desaparèixer en ser substituït per la garnatxa. Actualment es localitza mazuela a La Rioja, Navarra i part de l'Aragó, *crujillón* a l'Aragó, carinyena a Catalunya, *carignan* a Catalunya Nord i a l'Empordà, i encara *carignano* a Sardenya. Totes aquestes sinonímies han estat comprovades genèticament. A finals del segle XX, apareix d'una manera estranya el nom samsó, amb l'objectiu de substituir carinyena a Catalunya. A poc a poc, el que semblava una introducció voluntària, l'INCAVI la va convertir en una obligació per als productors, degut al fet que defensaven que la població de Cariñena tenia la patentat del nom i aquest no es podia utilitzar a Catalunya. Aquí es confonia el nom de Cariñena població amb el de carinyena varietat de cep, que fa més de sis-cents anys que s'utilitza. Un possible equívoc que indiquen alguns filòlegs és la confusió amb la versió catalanitzada de la varietat de raïm negre francès *cinsault*, que va passar a dir-se cimso al Penedès i d'aquí samsó. Sigui com sigui, es va fer arribar aquesta part del treball a l'INCAVI perquè fes les gestions oportunes a Cariñena i al Govern d'Aragó, gestions que es van resoldre a favor de poder tornar a emprar el nom de carinyena a Catalunya.

Pel que fa a la varietat parellada, multonach o montonach, la recerca ha permès esbrinar el lloc d'origen i concloure que la varietat que apareix al segle XV, majoritàriament a les terres valencianes, es correspon a la parellada, que, com a nom, apareix a Catalunya a l'últim terç del segle XIX. La parellada o montonec és una altra de les varietats blanques pròpies de l'antiga Corona d'Aragó, que ha vist reduïda la seva superfície a València, el Principat, Mallorca i l'Aragó i, fins i tot, ha desaparegut a la Catalunya Nord. Avui, tal com s'ha assenyalat, la varietat està concentrada a Catalunya i, bàsicament, al Penedès. Aquesta s'utilitza principalment pel cupatge del cava, també en el cava de la Conca de Barberà, ja que en aquesta DO, per l'altitud mitjana, no és possible cultivar xarel·lo, i el cupatge que es fa és macabeu i parellada. Pel que fa al lloc de procedència, es descarta que pugui ser la població de Montona a Ístria, ja que ni el tipus de vi d'aquesta localitat, bàsicament malvasia, tant a l'època medieval com a l'èpo-

ca actual, i a la vegada l'època de màxim contacte comercial entre la Corona d'Aragó i Venècia, va ser anterior a l'època de l'aparició de montanach.

El monastrell pot ser la primera varietat de raïm negre que es coneix pel nom que ha arribat fins avui (segons la cita del llibre de Francesc Eiximenis). El monastrell es cultiva en una àrea geogràfica molt àmplia a Espanya, que té els noms de monastrell, mataró, garrut; al sud de França es coneix com a *mourvèdre* i a la Catalunya Nord, com a mataró, de la mateixa manera que es coneix a Califòrnia i a Austràlia. Cal considerar-la com una varietat autòctona de Catalunya, encara que avui el seu cultiu al Principat és minoritari i la seva gran superfície és a Múrcia, la Manxa, València, la Provença i el Llenguadoc. També durant el segle XIX es localitzen referències de Murastrell a l'Alguer, que s'ha explicat que és el mateix que el *bobale sardo*. Hi havia teories que l'emparentaven amb graciano, però, encara que pot ser molt pròxim, es tracten de varietats diferents, de la mateixa manera que s'ha creat confusió amb el morrastel i el *mourvèdre*, que són dos varietats diferents. Al Principat, es troba en fase d'una recuperació limitada, principalment a l'Empordà i a la DO Alella, amb el nom de mataró per al cava.

Quant a les varietats picapolls, el picapoll blanc i el picapoll negre, s'ha arribat a la conclusió sobre el parentiu clar amb varietats semblants de la zona d'Occitània. S'ha pogut comprovar que no queda clar el lloc d'origen, ja que existeixen dos documents que fan referència al picapoll negre de dates semblants: una font fa referència a Mallorca (1381-1386) i l'altra al Llenguadoc (1384). Els resultats actuals de l'anàlisi de l'ADN indiquen que el picapoll negre i el *picquepoul noir* (del sud de França) són idèntics; així doncs, es pot sostenir que des de finals del segle XIV existia aquesta varietat en els dos territoris. Caldria localitzar un document més antic que indiqués clarament el lloc d'origen, i que considerés també el període del regne de Mallorca (1276-1343), un moment amb molt intercanvi entre Mallorca, Occitània i el Principat. Aquesta documentació també mostra que el picapoll negre va ser el més antic. Quant al picapoll blanc, inicialment aquesta recerca creia que podia tenir un parentiu amb el *picquepoul* de Pinet (entre Agde i Montpeller). Per resoldre la qüestió, es va organitzar una trobada amb productors i tècnics del Bages i de Pinet i es va analitzar l'ADN de mostres de plantes de les dues zones per observar si, en realitat, hi havia una similitud. Els resultats demostren que el picapoll blanc i el *picquepoul* de Pinet són dues varietats diferents: el picapoll blanc de Catalunya correspon a la varietat francesa *clairette blanche*, però, tot i que té una certa proximitat amb el *picquepoul* blanc, són diferents. Ara es planteja si l'origen del picapoll blanc és *clairette blanche*, quan es deuria introduir durant o abans del segle XVIII, ja que a finals del segle XVIII es troba la primera referència de picapoll blanc a Catalunya.

Per als segles de cultiu del picapoll negre i el picapoll blanc a Catalunya, aquesta recerca proposa que les dues varietats siguin considerades autòctones i tradicionals de Catalunya, mentre no es localitzi més documentació. Durant la segona meitat del segle xx, tots els tipus de picapolls van estar a punt de desaparèixer al Principat. Gràcies, sobretot, a la cooperativa d'Artés del Bages es va preservar el picapoll blanc i avui diversos viticultors de la DO Pla de Bages han plantat novament picapoll amb la intenció de recuperar la varietat i fer-ne un vi especialitat d'aquesta DO. També algun productor està recuperant el picapoll negre juntament amb altres del Priorat i de l'Empordà. Convé assenyalar, entre les qualitats per les quals destacà, que el picapoll blanc va ser un excel·lent raïm de taula. Referent a les diferents sinonímies que s'han atribuït al picapoll, es conclou que algunes d'aquestes, si eren certes, no han tingut continuïtat fins avui. El cas més persistent ha estat el que el picapoll a Castella era anomenat albillo, alvillo o noms semblants. Aquesta definició avui ja no consta en la literatura originada a l'Estat espanyol, i en canvi es manté en alguna obra de fora del país, com és el cas del tractat més recent d'ampelografia de Pierre Galet¹⁰⁶⁶. En una situació pitjor es troba la sinonímia Mari Sancho, la forma com es coneixia al País Valencià; avui no es localitza cap indicació d'aquesta hipotètica varietat.

El macabeu és una varietat de raïm blanc bàsica per al cava, i també per als vins tranquils. Això fa que es trobi en quasi tot el territori català, conegut com un producte de qualitat¹⁰⁶⁷. Els treballs d'ampelografia recents, així com els d'analítica de l'ADN, mostren de manera especial possibles sinonímies que cal corregir, així com que la més acceptada és la de viura. Aquests treballs han descartat que una sinonímia de macabeu sigui «alcañón»; també es considera el macabeu i el xarel·lo com a dues varietats molt pròximes genèticament, però dues de diferents. S'ha considerat aquí el macabeu com una varietat de cep autòctona de Catalunya: la primera documentació correspon al segle xvi, al qual ens permet conèixer la seva ràpida difusió per l'àrea de l'antiga Corona catalanoaragonesa, on continua fins avui amb l'excepció de l'Alguer. Posteriorment, a partir del segle xix s'estén per altres zones de la península Ibèrica, on rep el nom de viura. També es va estendre pel nord d'Àfrica i el continent americà. El vi blanc de macabeu ha estat sempre un vi de qualitat. Al Rosselló, es produeixen també grans vins amb macabeu.

De la varietat xarel·lo, n'existeixen dues: una de blanca, que és la més important, i el xarel·lo roig, que és una mutació de l'anterior i és minoritària. Les dues han estat aquí considerades autòctones de Catalunya. Del xarel·lo blanc, la problemàtica més important que se n'ha trobat aquesta recerca correspon a l'origen exacte de la primera referència, ja que alguns autors mencionen dades sobre el xarel·lo els originals de les quals de finals del segle xv no s'han trobat; en canvi, el primer document que s'ha

1066 GALET, Pierre. 2015: 796-797.

1067 BOHIGAS I CONDAL, Miquel. 2001.

localitzat és del segle XVII. Un altre punt de discussió és si el nom de xarel·lo vindria de l'italià *sciarello*, que vol dir claret, i es podria emparentar amb un tipus de vi que s'anomenava de la mateixa manera del de la zona de Nàpols, avui desaparegut, per la qual cosa aquesta teoria no es pot comprovar. Finalment, durant el segle XIX i principis del segle XX, la varietat es trobava present en molts indrets de Catalunya, i actualment l'àrea més important del seu cultiu són la DO Penedès i DO Alella, igualment per al xarel·lo roig. Es tracta d'una varietat molt important per al cupatge del cava i per a vi, i s'ha convertit en una especialitat molt apreciada en aquestes DO.

L'origen de la varietat trobat al Principat és de la segona meitat del segle XVI, segons els documents consultats. No resulta tan clar localitzar el lloc exacte de la seva procedència. Cal assenyalar també la confusió a què poden portar alguns treballs ampelogràfics, ja que, en mencionar l'origen de la varietat, aquests parlen de «península Ibèrica» o Aragó, com a simplificació dels territoris catalanoaragonesos o Espanya en comptes de Catalunya. La varietat, ampelogràficament, és considerada del grup de les malvasies, les quals ja són conegudes a l'edat mitjana per tot el Mediterrani procedent de Grècia (com ja s'ha explicat). Això explicaria el fet que no hi ha una menció de la varietat fins a l'any 1564, ja que anteriorment podia ser considerada una de les malvasies que apareixen en la documentació. Aquest punt obre una possible hipòtesi: amb l'arribada dels catalans a l'Alguer al segle XIV, encara era anomenada malvasia i posteriorment, durant el segle XVI, passà a diferenciar-se com a trobat. Finalment, com s'ha assenyalat anteriorment, la varietat sorgeix durant el segle XVI. Fins al segle XIX la varietat es troba en gran part al Principat i, fins i tot, al País Valencià, però a partir del segle XX l'àrea geogràfica del cultiu disminueix, i a partir de la segona meitat del segle XX pràcticament desapareix del Principat i del País Valencià. Actualment l'àrea més important de cultiu és a l'Alguer i de manera especial als cellers Sella&Mosca. També des de finals del segle XX s'ha iniciat un procés de recuperació a la Catalunya Nord amb plantes procedents de l'Alguer. Tot i ser una varietat minoritària, amb el trobat s'elaboren diferents tipus de vins, com vi tranquil, vi dolç natural i vi escumós, utilitzant la varietat en forma monovarietal o en cupatges.

El sumoll també ha estat considerada, en aquest treball, una varietat de raïm negre autòctona de Catalunya. Aquesta varietat, fins a mitjans del segle XX, va ser la més important de raïm negre del corredor central de Catalunya, Camp de Tarragona, Penedès, Anoia, Bages i Vallès, principalment. A partir de la segona meitat del segle XX, quasi va desaparèixer i va ser substituïda per altres que es consideraven de més qualitat. Va empitjorar amb la pràctica desaparició de la vinya al Vallès i al Bages. Avui es troba en procés de recuperació al Penedès i al Bages, principalment per a vins rosats i també per a cava.

Del trepat, no ha estat possible localitzar-ne gaire informació, però tot i així s'ha fixat que es tracta d'una varietat de vi de raïm negre autòctona de Catalunya i amb cultiu majoritari a la DO Conca de Barberà, destinada principalment a l'elaboració de cava rosat, que té un gran èxit, i també al Penedès, per a aquest tipus de cava. Una altra aplicació és per a vi rosat. El productor Carles Andreu va reiniciar la producció de vi negre amb aquesta varietat. A la Conca de Barberà la producció de vi majoritàriament es fa a les cooperatives, i per a la producció del trepat cal destacar la centenària cooperativa de Sarra, que domina la meitat de tota la superfície d'aquesta varietat. Caldria aprofundir més per buscar documentació més antiga que la que aquest treball ha localitzat fins a mitjans del segle XIX.

De l'ull de llebre-tempranillo, el punt més important per resoldre ha estat si ull de llebre, com a sinònim de tempranillo, ha estat sempre així o si en el passat, a Catalunya, hi va haver dues varietats: una dita ull de llebre, raïm esmentat per Barba i Roca a finals del segle XVIII, i una altra anomenada tempranillo, originària de La Rioja, que va ser introduïda a Catalunya a finals del segle XIX, i a poc a poc passà dir-se ull de llebre. Dins d'aquesta hipòtesi, es podria considerar que existien les dues varietats, sent-ne una possible explicació el fet que l'ull de llebre inicial, també raïm negre, fos semblant al tempranillo i, posteriorment, aquest desaparegués; en aquest moment, els agricultors decidirien anomenar ull de llebre el nou vi introduït tempranillo. Aquesta hipòtesi no recolza en prou documentació per confirmar-la i caldrà continuar investigant per arribar a una conclusió més clara. Caldrà continuar cercant i explorar les possibilitats de trobar plantes antigues d'ull de llebre i analitzar-ne l'ADN per veure si hi ha similituds o no entre el tempranillo i l'ull de llebre. Del que no hi ha dubtes és que avui tot el que s'anomena ull de llebre a Catalunya correspon al tempranillo de La Rioja.

Per acabar, hem dedicat els capítols finals a tres varietats minoritàries que s'estan recuperant a Catalunya: el subirat parent, el morenillo i el mandó.

El subirat parent és una varietat de raïm blanc que es coneix a Catalunya des de finals del segle XIX, tot i que ens ha quedat clar el seu origen. La sinònim més freqüent és «malvasia riojana», que avui s'està recuperant al Penedès. Aquesta varietat pertany al grup de les malvasies, però no s'ha de confondre amb la malvasia de Sitges. Actualment s'utilitza en cupatges, sobretot en vins escumosos, i també sol com a vi tranquil.

Del morenillo, se'n té documentació des de finals del segle XVIII, del País Valencià, d'on probablement aquesta varietat és originària. El cultiu en aquella zona pràcticament va desaparèixer a finals del segle XX, tot i que actualment s'està recuperant. Va reaparèixer a la Terra Alta, on s'està consolidant com una varietat autòctona. Es tracta d'una varietat de raïm negre, i el seu vi s'utilitza com a monovarietal i en cupatges.

Per últim, el mandó és una varietat de raïm negre que s'ha introduït des de fa uns anys al Pla de Bages i al Penedès. Hem intentat esbrinar el seu origen i pensem que

és molt probable que sigui l'Empordà, ja que és d'aquesta zona on hem trobat la major part de la documentació. Aquest fet canviaria les teories que fins ara s'han elaborat, les quals donen com a origen zones molt diverses que, per la recent documentació localitzada, pot ser que siguin errònies.

Llista amb la primera referència trobada de cada varietat:

Varietat	Primera referència trobada
Moscatell	<i>Uva apiane</i>
Malvasia	1298
Vernaccia	1302
Grec	1344
Muscat	1361
Caranyana	1375
Picapoll negre	1384
Monastrell	1386
Montonech	1390
Picapoll blanc	1495
Macabeu	1518
Trobat	1564
Garnatxa	1564
Malvasia de Sitges	1597
Garnatxa negra	1629
Xarel·lo	1630
Moscatell romà	1648
Moscatell d'Alexandria	1648
Garntxa blanca	1785
Morenillo	1791
Sumoll	1797
Carinyena blanca	1800
Ull de llebre	1800
Trepat	1853
Garnatxa roja	1854
Mandó/Garró	1871
Parellada	1871
Tempranillo/Ull de llebre	1880
Subirat parent	1898
Garnatxa peluda	1911

En conclusió, aquest treball ha volgut donar a conèixer el fons cultural i històric de les principals varietats de cep autòctones i tradicionals de Catalunya, així com de la viticultura i enologia del país. Amb aquesta documentació, s'ha intentat arribar fins als orígens de cada varietat i desfer mites, llegendes i tradicions poc fonamentades que no responien a la realitat. Tant de bo el treball permeti donar més solidesa històrica i cultural a la nostra viticultura i enologia i el puguin utilitzar els productors, els consumidors curiosos i tots aquells que estimen la tradició vitivinícola de Catalunya.

ANNEXOS

ANNEX 1: SUPERFÍCIES REGISTRADES PER VARIETATS

A continuació, s'indiquen les dades més recents facilitades per l'INCAVI¹⁰⁶⁸. Les varietats escollides aquí són les més representatives:

Varietat de raïm	Superfície registrada (ha en producció)
Albarinyo	56
Cabernet franc	138
Cabernet Sauvignon	2.447
Carinyena	2.134
Chardonnay	2.935
Chenin	78
Garnatxa blanca	2.156
Garnatxa negra	4.227
Garnatxa peluda	126
Garnatxa tintorera	114
Gewürtztraminer	112
Mandó	35
Macabeu	11.894
Malvasia de Sitges	102
Merlot	2.702
Monastrell	120
Morenillo	16

¹⁰⁶⁸ Dades de l'octubre del 2020.

Moscatell d'Alexandria	1.021
Moscatell de gra petit	286
Parellada	7.579
Pedro Ximenez	20
Petit Verdot	34
Picapoll blanc	66
Picapoll negre	12
<i>Pinot noire</i>	846
Riesling	103
Savignon blanc	369
Subirat parent	56
Sumoll blanc	8
Sumoll negre	190
Syrah	1.597
Trepat	1.303
Ull de llebre	2.156
Vinyater	8
Viognier	61
Xarel·lo	10.598

En la taula següent es mostra la tendència de cultiu d'un període de quasi 20 anys d'algunes de les varietats registrades a Catalunya i autoritzades en les diferents denominacions de Catalunya, i que representen un 95% de la superfície de vinya de Catalunya.

Varietat	Superfície (ha)					
	2000	(%)	2009	(%)	2017	(%)
Any						
Macabeu	17.071	28,95	13.752	23,3	12.284	22,6
Parellada	10.415	17,7	8.542	14,3	7.438	13,7
Xarel·lo	9.227	15,6	8.286	14	9.181	16,9
Garnatxa Negra	3.641	6,2	4.060	6,9	4.090	7,5
Ull de llebre	3.662	6,2	3.724	6,3	2.622	4,8
Merlot	2.281	3,9	3.464	5,9	3.031	5,6
Cabernet Sauvignon	2.409	4	3.374	5,8	2.755	5
Chardonnay	1.888	3,3	3.170	5,5	3.112	5,7
Carinyena	2.569	4,4	2.628	4,4	2.177	4
Garnatxa Blanca	2.238	4	1.882	3,2	2.112	3,9
Syrah	69	0,12	1.609	2,7	1.630	3
Trepat	867	1,5	1.049	1,8	1.231	2,3
Total	97,97%		94,1%		95%	
Autòctones	78,35%		67,9%		70,9%	
Tradicionals	6,2%		6,3%		4,8%	
Foranes	13,42%		19,9%		19,3%	

Segons l'última estadística que hem tingut a disposició, actualment a Catalunya hi ha unes 70 varietats registrades. Aquesta xifra varia molt, ja que periòdicament es van autoritzant noves varietats després d'un període d'estudi de l'INCAVI. Ara bé, moltes d'aquestes varietats tenen una presència molt minoritària —diverses no arriben a una ha de superfície— i costa temps, i sovint anys, fins que una nova varietat autoritzada és usada àmpliament.

De l'última llista de l'any 2017, se n'ha considerat que 22 varietats eren autòctones, 7 de tradicionals i 39 foranies, que procedien de França, de l'Estat espanyol, d'Alemanya i d'Itàlia.

ANNEX 2: ALTRES VARIETATS (DESAPAREGUDES O MINORITÀRIES)

Llista de varietats de cep que comprenen la col·lecció de fitxes elaborades pel Dr. Emili Giralt i dipositades al Centre de Documentació VINSEUM, que han estat revisades per al desenvolupament d'aquest treball. Durant el període d'aquest estudi, s'han vist 8.000 d'aquestes fitxes, que corresponen a 1.612 noms de varietats de cep (sense separar sinonímies possibles ni la procedència). La llista que s'ofereix en aquest annex és una selecció en la qual queden descartades les varietats que tenen poques fitxes (entre parèntesis he anotat el nombre de fitxes significatives) o que la literatura que esmenten és molt pobra. La majoria són de l'àrea dels Països Catalans. Aquestes varietats han estat contrastades amb l'obra de Xavier Favà, llistes de varietats de ceps d'Espanya publicades pel Ministeri d'Agricultura, del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, de l'INCAVI i reculls personals.

- Abayes (1), abeller, raïm negre (GIRONA, Pere J., 1911)
- Afarta pobres (28), inclou afartapobles, raïm negre sinònim de trepat?, també hi ha qui diu que és un raïm blanc (GIRONA, Pere J., 1911)
- Alacant (63), Alicante, sinònim tintilla (Rota), tinto (Màlaga), raïm negre sinònim de Mataró al Rosselló; *Grenache* (VIALA, Pierre. 1901-1910: vol. vi), Alicante Bouchet (MIR, Rafael, 1898b)
- Alacantí – Alicànti (23) (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Albillo (66), sinònim de picapoll blanc, hi ha literatura que parla d'albillo blanc i negre. (MIR, Rafael, 1898b)
- Aledo (30), raïm de taula blanc de València (ABELA, Eduardo José, 1885)
- Alicante Bouschet (23), hibridació d'Alicante i Petit Bouschet (CARPENTIERI, F. 1929-1930: vol. i)

- Aragonés (39), raïm negre, alguns autors diuen que és sinònim de la garnatxa negra (ARAGÓ, Bonaventura, 1871)
- Aramón, raïm negre (ROUFFIA, Còme, 1866)
- Benicarló (10), raïm blanc, (macabeu?) (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'Ordinacions, 1602)
- Ben trobat o cap blanc (14) (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Blanquet(a) (57), raïm blanc (MARCE, M. l'abbé, 1785)
- Bona llavor (24), o escanya ca, raïm negre, sinònim de garrut? (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Bonicaire (1), raïm negre cep present a Alacant sinònim de trepat, vegeu descripció de trepat, embolicaire?
- Boto de gall (44), botón de gallo, collo de gall, raïm negre (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Boval (106), raïm negre DO Utiel Requena. És una de les varietats negres autòctones del País Valencià
- Bobal (10), variant en blanc (CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas, 1807)
- Brocada (9), varietat de raïm negre del Pallars, cal buscar si és sinonímia d'una altra varietat, trepat? (GRIERA, Antoni, 1965)
- Caixal de llop, raïm blanc, sinonímia de queixal de llop (MARTORELL I PEÑA, Manuel, 1871)
- Calop (43), raïm negre, però també es diu que n'hi ha de blanc, a Mallorca (WEYLER Y LAVIÑA, Fernando, 1854)
- Callet (12), raïm negre de Mallorca sinònim de garnatxa negra a l'Alguer, d'origen català? (SOTORRAS, Francisco, 1878)
- Cama de garça, raïm negre del Penedès (BARBA I ROCA, Manuel. ca. 1800)
- Cannonau, cannyonal, sinònims de garnatxa negra a Sardenya.
- Castellà (40), raïm negre (AGUSTÍ, Miquel, 1988 [original de 1617])
- Carinyena (203), raïm negre estès en tots el territoris de la Corona catalano-aragonesa i al Llenguadoc i avui a La Rioja. Sinònims: *carignan*, caranyana, mazuela, crujiillon, *carignano*, croxilló (vegeu el capítol de la carinyena)
- Carinyena blanca (13) *carignan blanche* (vegeu el capítol de la carinyena)
- Carinyena rosada (GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme; ROVIRA, Roger. 2012)

- Carrega rucs / carrega someres (53), raïm blanc (MIR, Rafael, 1898b)
- Cartoixà (47), raïm blanc sinònim de xarel·lo al Camp de Tarragona (vegeu el capítol del xarel·lo)
- Cencibera/cencibel (27), sinònim d'ull de llebre a la Manxa (vegeu el capítol de l'ull de llebre)
- Cinsaut (21), cinsó, varietat de raïm negre procedent de França, que s'ha confós amb la carinyena fins a l'extrem d'adoptar, per aquesta, el nom de samso (vegeu el capítol de la carinyena)
- Crujillón, sinònim de carinyena (Asso, Ignacio, 1798)
- Cruiseilló, croixilló (42), raïm negre sinònim de carinyena, mazuelo, Tinto aragonès, crusilló (vegeu el capítol de la carinyena)
- Cruixart o parrell curt, raïm negre (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871).
- Cua tendre, raïm negre (MIR, Rafael, 1898b)
- Embolicaire (5), País Valencia Castelló sinònim de trepat (vegeu el capítol del trepat)
- Escanya gossos (7), escanya ca, raïm blanc sinònim de sumoll blanc? (MOIX, Rafael, 1587)
- Escanya vella (60), raïm blanc esmentat al Priorat i Terres de l'Ebre, sinònim de Messeguera, Sumoll blanc (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Esquitxa gos (38), raïm blanc (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Escursac (10), raïm negre de Mallorca (Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas, 1914)
- Esperó de gall (10), varietat de Mallorca de raïm blanc i negre (LLUÍS SALVADOR, arxiduc d'Àustria, 1869-1891)
- Farta pobles o fartapobres (8), raïm blanc de les Terres de l'Ebre (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Ferrandella (16), raïm clar vermellós (ROIG, Jaume, 1978 [original del 1460])
- Fogoneu (25), raïm negre autòcton de Mallorca, i en temps antic a Menorca (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871).
- Forcallada (53), raïm blanc del País Valencià, que, quan madura, es torna de color daurat, s'esmenta també un Forcallat negre (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Gargallosa (27), raïm negre de Mallorca (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Garnatxa blanca (71), Lladoner, *grenache* blanc (vegeu el capítol de les garnatxes)

- Garnatxa peluda (20) (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Garnatxa negra (379) (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Garnatxa roja (31) (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Garrut (41), raïm negre, sinònim de monastrell?, es cultivava en diferents parts de país (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Gateta (23), raïm negre, varietat antiga de la qual hi ha referències del nord de Castelló i sud de Tarragona (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Girò (46), raïm negre i blanc (a Mallorca) es cultiva a Mallorca, a l'Alguer i també a Alacant, segons Favà pot ser sinònim de garnatxa?, descartat per CAVAZZA, Domizio. 1934; MORIS, Giuseppe, 1837-1859; l'Alguer, 1684 (BOSCH, Andreu, 1997); LLUÍS SALVADOR, arxiduc d'Àustria, 1869-1891
- Grec, grech, greque ... (50) (vegeu el capítol del raïm grec)
- Grumet (59), varietat desapareguda que es cultivava a Menorca i també hi ha documentació de la Segarra, hi havia raïm blanc i negre; l'Alguer, 1711 (BOSCH, Andreu, 1997)
- Isaga, raïm blanc, desaparegut (NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph, 1797)
- Jaqué, raïm blanc minoritari que va resistir la fil·loxera, hem trobat unes parcel·les al Baix Empordà (ROIG I ARMENGOL, Ramon, 1890)
- Jaumet (9) raïm de taula blanc, madura per sant Jaume, es troba al Rosselló i al Penedès quasi desaparegut (SIAU, Antoine, 1862 (ROUFFIA, Côme, 1866))
- Justoli, raïm blanc, desaparegut (DURAN, Eulàlia, 1984 [original de 1572])
- Lledoner sinònim a l'Empordà i el Rosselló de garnatxa, també, Lledoner pelut i blanc. (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Lledoner gris, lledoner vermell, sinònim de garnatxa roja a l'Empordà i al Rosselló (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Llores, raïm negre (NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph, 1797)
- Macabeu (135) (vegeu el capítol del macabeu)
- Maduixa, raïm negre (MARTORELL I PEÑA, Manuel, 1871)
- Mandó (37), raïm negre, a l'Empordà i al Bages, sinònim de garro? (vegeu el capítol del mandó)
- Manto negre (7), raïm negre de Mallorca (SATORRAS, Francisco, 1878)
- Malvasia, raïm blanc dolç procedent de Menomvasia que va ser molt important a l'edat mitjana (vegeu el capítol de la malvasia)

- Malvasia (110) de Sitges, raïm blanc, malvasia roja (vegeu el capítol de la malvasia)
- Malvasia de Banyalbufar (3) d'aquesta localitat de Mallorca (vegeu el capítol de la malvasia)
- Mamella de Monja (9), raïm blanc, principalment al Rosselló (ROUFFIA, Côme, 1866).
- Mamella de vaca (12), raïm blanc sinònim popa de vaca (*L'Art del Pagès*, 1889)
- Mataró (57), raïm negre sinònim de monastrell gra gros, *mourvèdre* trobada a la DO d'Alella (vegeu el capítol del monestrell)
- Martorella (40), raïm blanc, sinònim de parellada? (NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph, 1797)
- Messeguera (54), raïm blanc sinònim d'escanya vella, País Valencià (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Moll (6), raïm blanc sinònim de pansal a Mallorca (FORTEZA, Bartomeu, 1944)
- Mollar (61) hi ha raïm blanc i negre segons Favà, estès a molts llocs de la península Ibèrica. (CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas, 1807)
- Montòneg (60), sinònim de parellada i derivats (vegeu el capítol de la parellada)
- Monastrell (117), raïm negre (vegeu el capítol del monestrell)
- *Mourvèdre* (42), *mourvèdre*, cultivat al sud de França Llenguadoc i Provença; al Rosselló té el sinònim de Mataró.
- Morenillo (39), raïm negre de la Terra Alta, abans també de Castelló (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Moscatell o moscat (138), raïm blanc de gra petit (vegeu el capítol del moscatell)
- Moscatell roma (37), moscatell de gra gros (vegeu el capítol del moscatell)
- *Muscat* d'Alexandria (vegeu el capítol del moscatell)
- *Muscat* de Clairà-Ribesaltes (vegeu el capítol del moscatell)
- Negra bona, raïm negre (llibretes de la família Andreu de Pira, 1890)
- Ohanes (26), raïm de taula blanc antigament molt cultivat a Almeria (CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas, 1807)
- Palop (64), raïm blanc avui a Mallorca només? (VALCARCEL, José Antonio, 1791)

- Pàmpol girat (19), raïm negre possiblement extingit (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871).
- Pansa, aquest nom no coincideix amb les varietats actuals (AGUSTÍ, Miquel. 1988 [original de 1617])
- Pansa blanca (13), raïm blanc sinònim de xarel·lo a la DO Alella (vegeu el capítol del xarel·lo)
- Pansa rossa (17), xarel·lo vermell, en aquest cas d'Alella (vegeu el capítol del xarel·lo)
- Pansa valenciana (39), cultivada a Catalunya fins a la primera meitat del segle XX (NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph, 1797)
- Pansal (51), raïm blanc, i panser (47), també raïm blanc sinònims del xarel·lo, aquests noms es van trobar en diferents llocs de Catalunya
- Parrell, raïm negre (PEREA SIMÓN, Eugeni, 1984 [original de 1629])
- Parellada (57), raïm blanc, sinònims montonech és una varietat, molt cultivada al Penedès (vegeu el capítol de la parellada)
- Pedro Ximénes, raïm blanc cultivat des de fa moltes dècades al Priorat Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857, 1859-1861)
- Picapoll blanc (47) (vegeu el capítol del picapoll)
- Picapoll negre (29) (vegeu el capítol del picapoll)
- Picapolla (38) i altres formes de picapoll, picapolla negra, piquepoul blanc, piquepoul rose ou grise
- Picpoul de Pinet, varietat de cep cultivat en aquesta població occitana que és diferent del picapoll del principat (vegeu el capítol del picapoll)
- Planta (31), raïm blanc del País Valencià, sinònims: messeguers, escanya vella, escanyagos i sumoll blanc? (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Planta d'engorg (17), raïm blanc del País Valencià, revista (JUSTO Y VILLANUEVA, Luis, 1871)
- Planta nova (35), raïm blanc per fer vi dolç de postres, País Valencià, planta valenciana (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Piñuelo (14), possible sinònim del sumoll (MIR, Rafael, 1898b)
- Punxó gros i altres sinónims com punxo fort (19), raïm blanc (OLIVERAS MASSÓ, Claudi, 1915)
- Queixal de llop (14), altres sinònims com queixal de gos, raïm blanc semblant a un queixal (MARTORELL I PEÑA, Manuel, 1871)

- Raset (8), sinonímia de trobat (vegeu el capítol del trobat)
- Requena (23), raïm negre, sinònim de boval (PIQUERAS, Juan, 1986)
- Roig, raïm rosat fosc (MARTORELL i PEÑA, Manuel, 1871)
- Rossetti (21) raïm de taula d'origen italià avui pràcticament desaparegut (MIR, Rafael, 1898b)
- Samsó (17), fals sinònim de carinyena (vegeu el capítol de la carinyena)
- Sant Jaume (30), raïm de taula blanc cultivat en el passat en diferents indrets de Catalunya, inclosa la Catalunya Nord, primerenc que madurava pels vols de sant Jaume, vegeu Jaumet.
- Sant Joan, raïm blanc (NAVARO-MAS i MARQUET, Joseph, 1797)
- Subirat parent (24), sinònim de malvasia d'Alacant i de malvasia francesa, malvasia riojana (vegeu el capítol subirat parent)
- Sumoll blanc (16), varietat molt minoritària que s'està intentant recuperar i no té res a veure amb el sumoll negre (ARAGÓ, Bonaventura, 1871)
- Sumoll negre (129), Sumoi (vegeu el capítol del sumoll)
- Tempranillo (54), sinònim d'ull de llebre (vegeu el capítol de l'ull de llebre)
- Terrassenc (33), raïm negre, procedent de Terrassa, avui desaparegut (Arxiu Històric de Protocols de Barcelona, 1433-1460). S'està treballant per recuperar-lo.
- Terret (39) raïm principalment negre originari del Llenguadoc cultivat antigament al Rosselló i a Catalunya (JOIGNEAUX, Pierre, 1872)
- Teta de vaca (32), antic raïm de taula blanc, a l'àrea dels Països Catalans (TODA, Eduard, 1888)
- Tintorer/a (43), raïm negre, sinònim de garnatxa tintorera, final del segle XIX a Tarragona (VIALA, Pierre, 1901-1910)
- *Tocai rosso*, varietat de raïm negre que es cultiva a la regio del Veneto i és sinònim de garnatxa negra, procedent possiblement de Sardenya.
- Trapat, trapadell sinònims del trepat (vegeu el capítol del trepat).
- Traveró (25), raïm negre que es cultivava principalment al Penedès, era bastant productiu i resistent al míldiu (MIR, Rafael, 1898b)
- Trenca ventres, raïm blanc (MARTORELL i PEÑA, Manuel, 1871)
- Trepà (48), raïm negre bàsicament a la Conca de Barberà (vegeu el capítol del trepat)

- Tres nits (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'Ordinacions, 1606)
- Trobat (73), tourbat al Rosselló, malvasia del Rosselló, torbato a l'Alguer, raïm blanc, existeix a les comarques de ponent un trobat negre (vegeu el capítol del trobat)
- Ull de llebre primer, raïm negre (BARBA I ROCA, Manuel, ca, 1800)
- Ull de llebre (44), raïm negre sinònim de tempranillo, tinto Castilla, Cencibel. Ull de llebre varietat anterior desapareguda abans que el tempranillo arribés a Catalunya? (vegeu el capítol de l'ull de llebre)
- Valenciana tinta (52), sinonímia de bobal
- *Vernaccia* (13), (vernassa 16), (vernatxa 15) (vegeu el capítol de les garnatxes)
- Verdiell (22), amb noms pròxims diferents, raïm blanc (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. Registre d'Ordinacions, 1606)
- Vinyater, raïm blanc (VALCARCEL, José Antonio, 1791)
- Xarel·lo (80), raïm blanc, sinònims cartoixà, pansa blanca (vegeu el capítol del xarel·lo)
- Xarel·lo rosat (12), xarel·lo vermell (vegeu el capítol del xarel·lo)

BIBLIOGRAFIA I FONTS

- ABELA, Eduardo José (1885). *El libro del viticultor*. Madrid: Tip. de Manuel G. Hernández.
- ABELA, Eduardo José (1889). «Memoria sobre la viticultura española». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, vol. XVIII: 622-652 i vol. XIX: 32-60.
- «Abundancia de rahims» (1883). *L'Art del Pagès*, vol. VII: 225.
- ADROER, Anna M. (1995). «Un convit Reial a la Barcelona del segle XV». A: *Actes I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Lleida: Fundació Pública Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. II, 633-639.
- AGRAMUNT, Jaume d' (1971). *Regiment de preservació de pestilència*. Joan VENY (ed.). Tarragona: Diputació Provincial.
- AGUILERA, Joaquim (1898). *Malalties de la vinya*. Barcelona: La Vanguardia.
- AGUILÓ, Marià (1914-1934). *Diccionari Aguiló*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- AGUSTÍ, Miquel (1988). *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*. Barcelona: Diputació de Barcelona; Altafulla [edició facsimil de 1617].
- ALBERTI, Jaume; ROSSELLÓ, Ramon (2007). *Malvasia de Banyalbufar: història i present d'una recuperació*. Palma de Mallorca: Conselleria d'Agricultura i Pesca.
- ALCANYÍS, Lluís (2008). *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència* [edició crítica de Jon Arrizabalaga]. Barcelona: Barcino.
- ALCOVER, Antoni M.; MOLL, Francesc de B. *Diccionari català-valencià-balear*. <<https://dcvb.iec.cat/>> [data de consulta: 17-02-2021].
- ALCOVER, Jordi; NARANJO, Sílvia (2008). *Guia de vins de Catalunya: tast a cegues*. Barcelona: Pòrtic.
- ALCOVER, Jordi; NARANJO, Sílvia (2013). *Guia de vins de Catalunya: tast a cegues*. Barcelona: Pòrtic.

- ALENYÀ, Josep (2005). «La “Carta Cibariorum o Libre de les Viandes” de la canònica de Tortosa (1350)». *Acta Històrica et Arqueologica Medievalia*, núm. 26: 429-484.
- ALIGHIERI, Dante (2002). *La Divina Comedia*. Barcelona: Proa.
- ALLEGRO vivace: *història del champagne, el cava i els vins escumosos del món* (1988). Sant Sadurní d'Anoia: Freixenet.
- ALTISENT, Agustí (1993). *Diplomatari de Santa Maria de Poblet*, vol. 1, anys 960-1177. [Vimbodí]: Abadia de Poblet; Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
- AMADES, Joan (2003). *El Porró*. Tarragona: El Mèdol.
- ANDREU I SUGRANYES, Jordi (1985). «Propietat i relacions socials a l'agricultura de Reus: segles XVIII i XIX». *Manuscripts: Revista d'Història Moderna*, núm. 2: 67-113.
- ANGULO, Isidoro de (1853). «Apuntes históricos sobre la agricultura española». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. 1: 93-96, 118-120, 141-144, 189-192, 211-216 i 237-240.
- ANTICH, Josep (2000). «Aportacions documentals sobre el castell de Silla». *Algudor*, núm. 1: 11-83.
- ANTONAROS, Alfredo (2000). *La grande storia del vino*. Bolonya: Pendragon.
- APARISI, Frederic (2013). «La producción y consumo de vino en el mundo rural valenciano durante la baja Edad Media». A: *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid: UAM Ediciones, vol. 2, 161-168.
- ARAGÓ, Bonaventura (1871). *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases*. Madrid: M. Escribano.
- ARCHETTI, Gabriele (1998). *Tempus vindemie: per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*. Brescia: Fondazione Civiltà Bresciana.
- Arnaldi de Villanova *opera medica omnia X.1: Regimen sanitatis ad regem aragonum* (1996). Ediderunt Luis García-Ballester et Michael McVaugh. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona.
- Arnaldi de Villanova: *regimen sanitatis ad Regem Aragonum: un tractat de dietètica de l'any 1305* (1994). Edició crítica, comentaris i notes a cura d'Anna Trias Teixidor. Barcelona: ETD.
- ARPAJOU, Enric et alii (1980). *Els vins del Rosselló*. Barcelona: Barcino.
- ARROYO GARCIA, R. et alii 2006. «Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. *Sativa*) based on chloroplast DNA polymorphisms». *Molecular Ecology*, núm. 15: 3707-3714.
- ARXIU HISTÒRIC DE LA CIUTAT DE BARCELONA. Consell de la Ciutat i Ajuntament Modern. *Registre d'Ordinacions*. AHCB1-002/CCAM 03/1B.IV

- ARXIU HISTÒRIC DE PROTOCOLS DE BARCELONA. *Llibre de la marmessoria de Bernat Joan de Montpalau, donzell, i de comptes de Nicolau de Mediona, notari, 1433-1460*. AHPB, 163/19.
- ASSO, Ignacio (1798). *Historia de la Economía política de Aragón*. Zaragoza: Francisco Magallón.
- AYMERICH, Pere (2016). "Notes florístiques de les conques altes dels rius Segre i Llobregat". *Orsis*, núm. 30: 133-165.
- BADEL, Pierre-Yves (2014). «Watriquet de Couvin, le "Dit des trois Dames de Paris": d'unge grande bouffe l'autre». *Medioevo Romanzo*, vol. 38 (2): 328-347.
- BALANÀ, Pere (1997). *L'Islam a Catalunya, segles VIII-XII*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- BALDA, Pedro José (2014). *Identificación y caracterización completa (ampelográfica, genética, agronómica, enológica, polifenólica, aminoacídica, aromática y sensorial) de variedades tintas minoritarias de la DOC Rioja*. [tesi doctoral], Universitat de La Rioja.
- BALDA, Pedro José; MARTÍNEZ DE TODA, Fernando (2017). *Variedades minoritarias de vid en La Rioja*. Logroño: Gobierno de La Rioja.
- BARBA I ROCA, Manuel (ca. 1800) *Raims ques coneixen al Panades*. Manuscrit conservat al Centre de Documentació VINSEUM.
- BARBA I ROCA, Manuel (1802). *Observaciones sobre la memoria de Joseph Navarro sobre la viña y su plantación*. Manuscrit conservat a l'Arxiu de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona.
- BARBA I ROCA, Manuel (1964). «Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña». A: *Memòries acadèmiques: Manuel Barba i Roca (1752-1822)*. Barcelona: Fundació Josep Massot i Palmés: 25-33.
- BARCELÓ, Maria (1995). «L'aportació de queviures en l'ajuda mallorquina al rei durant la guerra civil catalana». A: *Actes I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*. Lleida: Fundació Pública Institut d'Estudis Ilerdencs, vol. II, 269-289.
- BARNARD, Hans et alii (2010). «Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands». *Journal of Archeological Science*, vol. 38 (5): 977-984.
- BASSO, Enrico; SIMBULA, Pinuccia F. (2003). «La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana». A: *III Simposio de la Asociacion Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*, Funchal, 5-8 d'octubre.
- BELTRÁN, Julia (2009). «Premses vineres i instal·lacions vinícoles a Barcino». A: *Barcino: I, Marques i terrisseries d'àmfores al Pla de Barcelona: 119-130*. Barcelona: IEC.

- BELTRÁN, Julia (2012). «Viure al Born el 1700». *Sapiens*, núm. 132: 20-29.
- BINIMELIS, Joan (1927). *Nueva historia de la isla de Mallorca y de otras islas a ella adyacentes*. Palma de Mallorca: Impr. de José Tous.
- BLAJÉ, Enric (2007). «La recuperació de la vinya a la vinya a la Vall del Tenes: vinyes de Bruguer (Sta. Eulàlia de Ronçana)». *Notes*, vol. 22: 209-217.
- BOCCACCIO, Giovanni (1982). «El Corbatxo». A: *Textos i estudis medievals*: 43-119. Barcelona: Abadia de Montserrat.
- BOCCACCIO, Giovanni (1985). *Decameron*. Vittore Branca (ed.). Milano: Mondadori.
- BOHIGAS I CONDAL, Miquel (2001). «Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya». *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, núm. 52: 51-94.
- BOLÒS, Jordi; SÀNCHEZ-BOIRA, Imma. (2014). *Inventaris i encants conservats a l'Arxiu Capitular de Lleida (XIV-XVI)*, vol. I. Barcelona: Fundació Noguera.
- BONNASSIE, Pierre (1975). *La Catalogne du milieu du xe à la fin du xie siècle: croissance et mutations d'une société*, tom I. Tolosa: Association des publications de l'Université de Toulouse-Le Mirail.
- BOSCH, Andreu (1997). *Edició dels registres d'estimes de fruita de la Barracelleria a l'Alguer durant el primer terç del XIX: estudi dels noms de la fruita*. [tesi de llicenciatura], Universitat de Barcelona.
- BOSCH, Andreu (1999). *Els Noms de la fruita a l'Alguer: edició dels registres d'estimes de fruita de la Barracelleria: 1783-1829*. Barcelona: Curial; Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- BOSCH, Andreu (2008). «Els noms de les varietats de raïm a l'Alguer». *Cupatges*, núm. 25: 80-84.
- BOSCH, Andreu (2010). «L'Alguer, els vins dels nostres avantpassats». *Papers de Vi*, núm. 6: 19-20.
- BRAUDEL, Fernand (1967). *Civilisation materielle et capitalisme: XV-XVII siècle*. París: Armand Collin.
- BROIDA, Equip (1988). «Els àpats funeraris segons els testaments vers el 1400». A: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*: 263-269. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.
- BRONNER, André (2003). *Muscats et variétés muscatées: inventaire et synonymie universels, des origines à nos jours*. Versailles: INRA i Chaintré: Oenoplurimédia.
- BRUGUÉS, Casimiro (1897). «Concurso vitícola en San Sadurn de Noya». *Resumen de Agricultura*, any IX: 289-296.
- BRUN, Jean-Pierre (2009). «Les chais de la côte de la Tarraconaise». A: *El vi tarraconense i laietà, ahir i avui: actes del simpòsium*: 17-20. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.

- BUSBY, James (1835). *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France*. New York: Charles S. Francis.
- BUSTAMANTE, Nicolás de (1840). *Arte de hacer vinos, ó, Manual teórico práctico escogido de cuanto pertenece al arte de cultivar las viñas de España*. Barcelona: Imprenta de Manuel Saurí.
- CABELLO, Félix (2003). *La colección de variedades de vid de "El Encín"*. Madrid: Consejería de Economía e Innovación Tecnológica: 17-23.
- CABELLO, Félix et alii (2012). «Situación del patrimonio varietal de vid en España». *Boletín de OIV*, vol. 85 (971-973): 23-47.
- CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo (2004). *Dei vitigni italici: ovvero delle loro storie, caratteri e valorizzazione*. Itàlia: Matteo.
- CALÒ, Antonio; COSTACURTA, Angelo (2011). *La Modernità del pensiero vitivinicolo di Aureliano Acanti nel Roccolo Ditirambo (1754)*. Vicenza: Biblioteca Internazionale La Vigna.
- CALÒ, Antonio; PARONETTO, Lamberto; RORATO, Giampiero (1996). *Storia regionale della vite e del vino in Italia: Veneto*. Milà: Unione Italiana Vini.
- Cançoners satírics valencians dels segles XV i XVI* (1911). Barcelona: R. Miquel y Planas.
- CANGA ARGÜELLES, José (1827). *Diccionario de Hacienda: para el uso de los encargados de la suprema dirección de ella*. Londres: Imprenta Española de M. Calero.
- Cannonau di Sardegna* (1998). Nuoro: Cooperativa Antichi Poderi de Jerzu.
- CAPDEVILA, Sanç (1926). «Una recepta catorcentista per prevenir-se contra l'obesitat». *Revista del Centre de Lectura de Reus*, núm. 151: 124-126.
- CARBONI, Donatella; GINESU, Sergio (2010). «The malvasia wine of Bosa as an example of sardinian Terroir through its history, economy, traditions, and exploitation». *Espacio y Tiempo*, núm. 24: 59-98.
- CÁRCEL ORTÍ, M. Milagros (2013). «El convite anual de los cofrades de la «Almoyna de les òrfenes a maridar» de Valencia (1419-1525)». *Revista Catalana de Teologia*, vol. 38 (2): 787-827.
- CARNERO, Francisco (1975). *El viñedo español*. Madrid: Ministerio de Agricultura.
- CARPENTIERI, F. (1929-1930). *Trattato di viticoltura moderna*. Casale, Monfalcone: Fratelli Ottavi.
- CARRERAS, Candi (1924). «Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (segles XIII a XVIII): ordinacions o establiments de Tortosa (anys 1340-1344)». *Butlletí de la Reial Acadèmia de les Bones Lletres de Barcelona*, vol. 11(84): 365-431.
- CARRERAS, César (2009). «Del Mújal a Xanten: noves visions del comerç romà de vi de la Tarraconense». A: *El Vi tarraconense i laietà, ahir i avui: actes del simposium*. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica: 167-178.

- CARRERAS, Maria (2015). «La cariñena blanca aporta diferenciació i qualitat als vins del Cellar Cooperatiu d'Espolla». *La Terra*, núm. 414: 19.
- «Casa Codorniu de San Sadurn de Noya» (1911). *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. LX: 169-176.
- CASANOVA GASCÓN, José (2008). *Caracterización de las variedades de vid de la provincia de Huesca* [tesi doctoral]. Universitat de Saragossa.
- CASTELLET, Bonaventura (1869). *Viticultura y enología españolas, ó, Tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. Terrassa: [s.n.].
- «Catálogo de la exposición celebrada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro» (1872). *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. XXI (11): 1-66.
- Catalunya, país de grans vins* (2004). Barcelona: INCAVI.
- CAVANILLES, Antoni Josep (1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*, vol. II. Madrid: Imprenta Real.
- CAVAZZA, Domizio (1934). *Viticultura*. Torino: Unione tipografico-Editrice torinese.
- CAVOLEAU, Jean Alexandre (1827). *Oenologie française: ou statistique de tous les vignobles et toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France*. París: M. Huzard.
- CELESTINO, Sebastian; BLÁNQUEZ, Juan (2001). «El instrumental del vino en la protohistoria de la península Ibérica». A: *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino*, vol. I, 121-138. Puerto de Santa María: el Ayuntamiento.
- CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS (1904). *Viveros y plantaciones de vides americanas: catálogo ilustrado para 1904-1905*. Vilafranca del Penedès: Centro Vitícola del Panadés.
- CERVANTES, Miguel de (1845). *El licenciado vidriera*. Madrid: Imprenta del Colegio de Sordomudos.
- CERVERA, Amaya (2017). «Celler del Roure y la singularidad de la mandó». *Spanish Wine Lover*. <<https://www.spanishwinelover.com/conoce-242-celler-del-roure-y-la-singularidad-de-la-mando>> [data de consulta: 24-11-2020]
- CHAUCER, Geoffrey (1830). *The Canterbury Tales*, vol. 4. Londres: William Pickering.
- CHERCHI PABA, Felice (1974-1977). *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola caccia e pesca in Sardegna*. Vicenza: Stocchiero; Cagliari: Fosstaro.
- CHERUBINI, Giovanni (1987). «I prodotti della terra: olio e vino». A: *Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo: atti delle VII giornate normanno-svevo*, Bari, 15-17 ottobre 1985v/ ed. G. Musca: 187-234. Bari: Edizione Dedalo.
- CIPRIANI, Guido et alii (2010). «The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals

- a large admixture amongst varieties of different geographic origin». *Theoretical and Applied Genetics*, vol. 121: 1569-1585.
- CIURANA, Jaume (1979). *Els vins de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- CLARKE, Oz; RAND, Margaret (2001). *Oz Clarke's encyclopedia of grapes*. Nova York: Harcourt Books.
- CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1807). *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid: Impr. de Villalpando.
- CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (2000). *Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas de D. Simón Rojas Clemente y Rubio*. València: Universitat de València [edició facsímil].
- CLOSA, Josep (1995). «Fuentes antiguas, medievales, humanísticas y modernas sobre la viticultura del Campo de Tarragona». A: *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània*: 1986: 308-316. Tarragona: URV, Àrea d'Història.
- COCK, Henríque (1876). *Relación del viaje hecho por Felipe II en 1585 á Zaragoza, Barcelona y Valencia*. Madrid: Imprenta, Estereotipia y Galva de Aribau y Ca.
- CODINA, Jaume (1970). *L'Hospitalet del Llobregat, 1573-1632: assaig d'interpretació històrica*. Hospitalet de Llobregat: Ponència de Cultura de l'Ajuntament.
- COLNORT-BODET, Suzanne (1966). «Légendes ou histoire de la thérapeutique alcoolique (suite)». *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, núm.188: 49-55.
- COMAS, Montserrat (1997). *Baetulo: les marques d'àmfora*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- COMAS, Montserrat; HUÉLAMO, Juana; SOLIAS, Josep M. (2007). *El vi en l'època romana*. Badalona: Museu de Badalona.
- COMENGE, Miguel (1942). *La Vid y los vinos españoles*. Madrid: Marsiega.
- CONDE, Rafael; MOLINA, Delgado (1988). «Fonts pel consum alimentari». A: *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*: 27-50. Barcelona: CSIC; Institut Milà i Fontanals.
- El conreu de la vinya a Catalunya*. (1990). Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- CORBERA, Esteve de (1678). *Cataluña ilustrada: contiene su descripción en común, y particular con las poblaciones, dominios y successos, desde el principio del mundo asta que por el valor de su nobleza fue libre de la oppresion sarracena*. Nàpols: Antonino Gramiñani.
- COROMINAS, Joan; PASCUAL, José A. (1997). *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, vol. III. Madrid: Gredos.
- CORTONESI, Alfio (2003). «La coltivazione delle vite nel Medioevo: discorso introduttivo». A: *La civiltà del vino: fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento: atti del convegno, Monticelli Brusati - Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001*.

- Ed. Gabriele Archetti: 3-14. Brescia: Centro Culturale Artistico di Franciacorta e del Sebino.
- CORTONESI, Alfio; LANCONELLI, Angela (2002). «Vini e vinificazione nell'Italia tardomedievale: con alcune osservazioni sul De naturali vinorum historia di Andrea Baci». *DOURO Estudos & Documentos*, vol. VII(14): 283-290.
- COSTA, Pep; RIUDEBÀS, Albert (2002a). *Catalunya país de vins: Conca de Barberà*. Barcelona: El Periódico de Catalunya.
- COSTA, Pep; RIUDEBÀS, Albert (2002b). *Catalunya país de vins: Pla de Bages*. Barcelona: El Periódico de Catalunya.
- COSTACURTA, Angelo (2013). «Il Moscato giallo nella grande famiglia dei Moscati: Tornata Accademia 28 settembre 2013». <http://aivv.it/Archivio/Atti/R053_1309_1055_Costacurta.pdf> [data de consulta: 17-11-2020].
- COSTACURTA, Angelo et alii (2005). «La caractérisation des Greci et Grecheti à baies blanches cultivés en Italie». *Bulletin de l'OIV*, vol. 78: 160-163.
- CRESCENZI, Pietro de' (2010). *Opus Ruralium Commodorum*. Vicenza: Biblioteca Internazionale «La Vigna». Edició facsímil d'un exemplar en llatí del 1486.
- CRESPAN, Manna (2010). «Exploration and evaluation of grapevine biodiversity using molecular markers». *Mitteilungen Klosterneuburg*, vol. 60 (3): 310-315.
- CRESPAN, Manna; MILANI, Nicoletta (2001). «The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars». *Vitis: Journal of Grapevine Research*, vol. 40 (1): 23-30.
- CRESPAN, Manna et alii (2008). «“Malvasia nera di Brindisi/Lecce” grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from “Negroamaro” and “Malvasia bianca lunga”». *Vitis: Journal of Grapevine Research*, vol. 47 (4): 205-212.
- D'AGATA, Ian. 2014. *Native wine grapes of Italy*. Berkeley: University California Press.
- DALMASSO, Giovanni (1963). «Malvasie». *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, XVI (12): 437-445.
- DALMAU, Lluís de (1885). «Historia y cultivo de la malvasía en la villa de Sitjes». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. 34: 161-171, 183-186, 201-205.
- Denominació d'origen Penedès: vins i caves* (1989). Barcelona: Tallers Gràfics Soler.
- DESCHAMPS, Eustache (1865). *Le Miroir de Mariage*. Reims: Brissart-Binet.
- Descripciones ampelográficas nacionales* (1990). Madrid: Comunidad de Madrid. Consejería de Agricultura y Cooperación; Servicio de Investigación Agraria; Dirección General de Política Alimentaria e Investigación Agraria.
- DHO, Emanuela (2008). «Torna il ‘Moscatello’ di Tagia, vino dei Papi». *Il Secolo XIX*, 20 novembre 2008. <<https://www.ilsecoloxix.it/imperia/2008/11/20/news/>>

- torna-il-moscattello-di-taggia-vino-dei-papi-1.33352961> [data de consulta: 17-11-2020].
- DICCIONARIO de la lengua castellana (1734). Madrid: Imprenta de la Real Academia Española.
- DÍES, Enrique; GÓMEZ, Carlos; GUÉRIN, Pierre. 1993. «El vino en los inicios de la cultura ibérica: nuevas excavaciones en l'Alt de Benimaquia». *Revista de Arqueología*, núm. 142: 16-27.
- DION, Roger (1959). *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. París: Flammarion.
- DOMINGO, Carme; PUIG, Salvador; SANS, Marc; PUIG, Anna (2015). «Varietats del passat que podrien ser una opció de futur per a la viticultura catalana». A: *I Congrés del món de la Masia: passat, present i futur del territori català: 11, 12 i 13 de març de 2015, Institut d'Estudis Catalans: programa-resum*. Barcelona: ICEA-IEC.
- DUFOURCQ, Charles Emmanuel (1990). *L'Ibérie chrétienne et le Maghreb XIIIe-XVe siècles*. Hampshire: Variorum.
- DURAN, Daniel (2002). *Manual del viatge fet per Berenguer Benet a Romania, 1341-1342: estudi i edició*. Barcelona: CSIC; Institució Milà i Fontanals.
- DURAN, Eulàlia (1984). *Lluís Ponç d'Icard i el «Llibre de les grandeses de Tarragona»*. Barcelona: Curial Edicions Catalanes.
- EIXIMENIS, Francesc (1983). *Lo Crestià: selecció*. Barcelona: Edicions 62.
- Encyclopedia Britannica* (1929). London [etc.]: The Encyclopedia Britannica Company. 24 vol.
- ESCALONA, José M. et alii (2016). *Varietats de vinya de les Illes Balears*. Palma de Mallorca: Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.
- ESQUIROL, Miquel (1881). *Elaboració de Vins Escumosos*. Barcelona: Estampa de la Renaixensa.
- «Estación Ampelográfica Catalana» (1889). *Gaceta del Ministerio de Fomento*, vol. xx: 313-322.
- ESTELLA, María C. (1981). *El viñedo en Aragón*. Saragosa: Institución Fernando el Católico.
- ESTEVE, Joaquin; BELVITGES, Joseph; JUGLÀ, Antonio (1803-1805). *Diccionario Catalan-Castellano-Latino*. Barcelona: En la Oficina de Tecla Pla Viuda.
- ESTRUCH, Maria (2010). *Mil veus de Bacus: diccionari etnolingüístic de la vinya i el vi el Bages, llengua, literatura i cultura tradicional*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877* (1878). Madrid: Ministerio de Foment.

- «Experimentos en la Enológica de Vilafranca» (1919). *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. LXVIII: 202.
- FÀBREGA, Jaume (2012). «De la fam a l'opulència: alimentació i cuina a l'època del barroc». *Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, vol. 53: 127-157.
- FÀBREGAS, Josep (2014). «Joan Kies, un comerciant en el trànsit dels segles XVII al XVIII». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 26: 35-52.
- FAGES, Ignasi (1920). «La placa mural d'enguany: el Mas Ram». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. LXIX: 209-216.
- FARCY, I. (1899). «La época de la vendimia». *Resumen de Agricultura*, any x: 152-157.
- FARGAS, Joan; CATLLÀ, Maurici (1901). *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*. Manresa: Estampa de Viñals Germans.
- FAVÀ, Xavier (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- FEBRER, Antoni (2001). *Diccionari menorquí, espanyol, francès i llatí*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- FERRER I ALÒS, Llorenç (1998). *La Vinya al Bages: mil anys d'elaboració de vi: l'exemple del mas Roqueta*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages.
- FERRER I MALLOL, Maria Teresa (2018). *El llibre de comptes de Nicolau de Mediona*. Barcelona: IEC.
- FOËX, Gustave (1886). *Cours complet de Viticulture*. Montpellier: C. Coulet; París: Georges Masson.
- FOLCH, Lorenzo (1853). «Enfermedad de la vid». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. II: 195-199.
- FONTANA, Josep (2004). «La Guerra de Successió: els motius de Catalunya». *Revista de Dret Històric Català*, vol. 3: 11-23.
- FORTEZA, Bartomeu (1944). *Vitivinicultura mallorquina: bodegas cooperativas, calendario del viticultor y datos vitivinícolas de Mallorca*. Palma de Mallorca: [s.n].
- FROISSART, Jean (1824). *Chroniques nationales françaises IX, Chroniques de Froissart*. París: Taul, Fonderie et impremiere J. Care.
- FUGUET, Joan; PLAZA, Carme (2009). «Notícies històriques sobre la vinya i la varietat trepat a la Conca de Barberà». *Dossiers Agraris*, núm. 11: 11-25.
- GALET, Pierre (1990). *Cépages et vignobles de France. 2, Ampélographie française*. Montpellier: Dehan.
- GALET, Pierre (2015). *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. París: Libre&Solidaire.
- GARCIA, David et alii (2016). «L'assentament de la primera edat del ferro de Sant Jaume (Alcanar, Montsià): principals resultats dels treballs efectuats al jaciment entre els anys 1971 i 2013». *Tribuna d'Arqueologia* 2012-2013: 48-69.

- GARCIA-BENEYTEZ, S.; CABELLO, J.M.; CABELLO, F. (2000). «Evolución de las escuelas ampelográficas españolas». A: *Actas del I encuentro de historiadores de la viticultura espanyola*. El Puerto de Santa Maria: el Ayuntamiento: 25-46.
- GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás (1893). *La Invasión filoxérica en España y las cepas americanas*. Barcelona: Tipolitografia de Luis Tasso.
- GARCÍA DE LOS SALMONES, Nicolás (1935). «Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos». *Economía y Técnica Agrícola*, núm. 37: 141-150.
- GARCIA -PEX, Enric (2007). *Noms i llocs de Canovelles*. Canovelles: Ajuntament de Canovelles.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (1993). *La Jerarquía de la mesa: los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*. Pròleg d'Antoni Riera Melis. València: Diputació de València; Centre d'Estudis d'Història Local.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (1995). «Alimentación y diferencias sociales en la ciudad de Valencia (1390-1415)». A: *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*: 487-505. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (2013). «Alimentación y salud en la Valencia medieval: teorías y prácticas». *Anuario de Estudios Medievales*, núm. 43, 1: 115-158.
- GARCÍA MUÑOZ, Sonia (2011). *Estudio de variedades minoritarias de vid (Vitis vinifera L.): descripción, caracterización agronómica y enológica de material procedente de las Islas Baleares = Study of minor grapevine cultivars (Vitis vinifera L.): description, agronomic and oenological characterization of varieties from the Balearic Islands* [tesi doctoral]. Universitat de Valladolid.
- GARRABOU, Ramon; PLANAS, Jordi (1998). *Estudio agrícola del Vallés: 1874*. Granollers: Museu de Granollers.
- GARRABOU, Ramon; MANERA, Carles; VALLS, Francesc. 2006. «La mercantilització dels sistemes Agraris». A: *Història Agrària dels Països Catalans*, vol. 4, 251-304. Barcelona: Fundació Catalana per a la Recerca.
- GARRIER, Gilbert (2008). *Histoire sociale et culturelle du vin*. París: Larousse.
- GASPARINI, Gian Pietro (1993). «Le Cinque Terre dela Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medievale». *Revista di Storia dell'Agricoltura*, vol. xxxii: 113-142.
- GAYÁN, Manuel (1914). «Papel enológico de cada una de las variedades viníferas de las regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación, y conveniencia ó perjuicio de la introducción de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos de esta provincia». A: *Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas*: 205-206.
- GEORGE, Rosemary (2003). *The wines of South of France*. Londres: Mitchell Beazley.
- GIMÉNEZ, Joan (2001). *Mataró en la Catalunya del segle XVII*. Mataró: Caixa d'Estalvis Laietania.

- GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme; ROVIRA, Roger (2012). *Les varietats minoritàries a Catalunya: identificació, descripció i conservació: varietats localitzades a les Denominacions d'Origen Penedès i Tarragona*. <<https://docplayer.es/40106583-Les-varietats-minoritari-ries-a-catalunya.html>> [data de consulta: 19-04-2021].
- GIRALT, Lluís; PUIG, Anna; DOMINGO, Carme (2015). «Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat Garnatxa roja». *Dossiers Agraris*, núm. 18: 45-55.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (2008). «De conreu de subsistència a conreu comercial». A: *Història Agrària dels Països Catalans*, vol. III, 297-330. Barcelona: Fundació Catalana per a la Recerca.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (2010). *Notes vitivinícoles dels segles XVI i XVII*. Vilafranca del Penedès: VINSEUM, Museu de les Cultures del Vi de Catalunya.
- GIRONA, Daniel (1913). «Itinerari del rey en Martí (1396-1402)». *Anuari MC-MXI-XII*; Institut d'Estudis Catalans: 81-184.
- GIRONA, Pere J. (1911). *La Colección Ampelográfica Española*. Barcelona: Cátedra Pere Grau.
- GIUSTINIANI, Lorenzo (1805). *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli, tom IX*. Nàpols: Presso Vicenso Manfredi.
- GÓMEZ, Carlos; GUÉRIN, Pierre (1995). «Los lagares de Alt de Benimaquia: en los inicios del vino ibérico». A: *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente: 241-270*. Jerez de la Frontera: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.
- GORT, Ezequiel (1998). *Història de la Cartoixa d'Escaladei*. Reus: Fundació Roger de Belfort.
- GOYTISOLO, José Agustín (1982). *El Castell del temple de Barberà de la Conca*. Bellaterra: Biblioteca d'Humanitats, UAB.
- GRIERA, Antoni (1935-1947). *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*. Barcelona: Edicions Catalunya.
- GRIERA, Antoni (1965). *La vinya, la verema, el vi*. Barcelona: Instituto Internacional de Cultura Románica.
- GUAL CAMARENA, Miguel (1976). *Vocabulario del comercio medieval: colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*. Barcelona: El Albir.
- GUASCH, Maria Rosa (2005). *El vi a l'antic Egipte* [tesi doctoral]. Universitat de Barcelona.
- GUILLÉN-GARCÍA, G. J. de (1890). «Noticias históricas sobre la vid moscatel». *Resumen de Agricultura*, any II: 169-173.
- GUILLÉN-GARCÍA, G. J. de (1894-1895). «La Malvasia». *Resumen de Agricultura*, any VI: 541-554 i any VII: 10-14.

- GUITER, Enric (1952). «Vocabulari de la cultura de la vinya al Rosselló». *Anales del Instituto de Lingüística (Universidad Nacional de Cuyo)*, núm. 5: 83-131.
- GUNZENBERG MOLL, Jordi (1995). «La alimentación en los tratados de preservación y curación de la peste». A: *I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*: 857-869. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdencs.
- HARRIS, Jonathan (2007). «More Malmsey, Your Grace? The export of Greek wine to England in the later Middle Ages». A: *Eat, Drink and be Merry (Luke 12:19): food and wine in Byzantium*: 249-254. Aldershot: Ashgate; Variorum.
- HENRI D'ANDELI (1881). *Oeuvres de Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII^e siècle*. París: A. Claudin.
- HENRY, Albert (1986). «Vernache» «Granache» «Grenache». Strasburg: Société de Linguistique romane, núm. 50: 518-526.
- HENRY, Albert (1991). «La Bataille des Vins: édition, avec introduction, notes, glossaire et tables». A: *Bulletin de la Classe des lettres et des sciences morales et politiques*, tom 2 (1): 203-248.
- HERRERA, Alonso de (1818). *Agricultura general*, vol. I. Madrid: Imprenta Real.
- HIDALGO, Luis; CANDELA, Manuel R. (1971). *Contribución al Conocimiento del Inventario Vitícola Nacional*. Madrid: Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas.
- HUETZ DE LEMPS, Alain (2009). *Les vins d'Espagne*. Pessac: Presses universitaires de Bordeaux.
- IBÁÑEZ, Javier; DE ANDRÉS, María T.; MOLINO, Ana; BORREGO, Joaquín (2003). «Genetic study of key Spanish grapevine varieties using microsatellite analysis». *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 54(1): 22-30.
- IBÁÑEZ, Javier; MUÑOZ-ORGANERO, Gregorio; ZINELABIDINE, L. Hasna; ANDRÉS, M. Teresa DE; CABELLO, Félix; MARTÍNEZ - ZAPATER, José Miguel (2012). «Genetic origin of the grapevine cultivar Tempranillo». *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 63(4): 549-553.
- IBAR, Leandre (1986). *El llibre dels vins de Catalunya*. Barcelona: Cap Roig.
- IGLÉSIES, Josep (2002). *Pere Gil i la seva Geografia de Catalunya*. Barcelona: Societat Catalana de Geografia, IEC.
- JACOBY, David (2010). «Mediterranean food and wine in Constantiple: the long distance trade, eleventh to mid-fifteenth century». A: *Handels Güter und Verkehrswege: Aspekte der Warenversorgung im östlichen Mittelmeerraum*: 127-148. Viena: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.
- JANINI JANINI, Rafael (1922). *Estación Enológica de Requena: resumen de trabajos desde 1 abril 1921 al 31 mayo 1922*. València: Hijo de F. Vives Mora.

- JIMÉNEZ CANTIZANO, A. *et alii* (2012). «Short communication: characterization of the relic Almuñecar grapevine cultivar». *Spanish Journal of Agricultural Research*, 10(2): 454-460.
- JOHNSON, Hugh (2005). *Historia del vino*. Barcelona: Blume.
- JOIGNEAUX, Pierre; MOREAU, Claude (1854). *Dictionnaire d'Agriculture pratique*, vol. II. París: Librairie Agricole de la Maison Rustique.
- JOIGNEAUX, Pierre (1872). *Le livre de la ferme et des maisons de campagne: par une réunion d'agronomes, de savants et de praticiens*, vol. II. París: G. Masson.
- JORBA, Xavier (2006). «Una aproximació al conreu de la vinya a Catalunya a l'època moderna (s. XVI-XVII): l'exemple d'Òdena». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 19: 175-208.
- JUAN, Jordi (2006). «Noves aportacions sobre la producció de vi a la Laietania romana: instal·lacions vinícoles i anàlisi de residus». *QUARHIS*, època II, núm. 2: 92-96.
- JULLIEN, André (1822). *Topographie de tous les vignobles connus: contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque crû, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin [...]*. 2a ed. París: L'auteur, Madame Huzard, Bachelier et Huzard, L. Colas.
- JUNCOSA Isabel (1998). *Tractat d'agricultura: manuscrit anònim de Porrera segle XVIII*. Reus: Centre d'Estudis Comarcals Josep Iglésies.
- JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA (1891). *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España: 1889*. Madrid: Direcció General d'Agricultura.
- JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA (1911). *La Invasión filoxérica en España: y estado en 1909 de la reconstrucción del viñedo*. Madrid: Ministeri de Foment. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes.
- JUNYENT, Roger (09-10-2010). «El raïm mandó torna al Pla de Bages». *Regió 7*. <<https://www.regio7.cat/economia/2010/10/09/raim-mando-torna-pla-bages-50635697.html>> [data de consulta: 21-07-2020]
- JUST, Cassià M. (1996). *Regla de sant Benet*. Barcelona: Abadia de Montserrat.
- JUSTO Y VILLANUEVA, Luis (1871). «Exposiciones de uvas celebradas por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro en los días 6, 7, 8 y 24, 25, 26 y 27 de setiembre de 1871». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. xx: 309-321.
- KALLIGAS, Haris A. (2002). «Monemvasia, seventh-fifteenth centuries». A: *The Economic History of Byzantium: from the Seventh through the Fifteenth Century*. Ed. A. E. Laiou: vol. II, 879-897. Washington: Dumbarton Oaks Research Library and Collection.
- LABÈRNA, Pere (1840). *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana y Llatina*. Barcelona: Estampa dels Hereus de la V. Pla.

- LACHIVER, Marcel (1988). *Vins, vignes et vigneron: histoire du vignoble français*. París: Fayard.
- LACOMBE, Thierry; BOURSIQUOT, Jean-Michel; LAUCOU, Valérie; DECHESNE, Flora; VARÈS, Didier; THIS, Patrice (2007). «Relationships and Genetic Diversity within the Accessions Related to Malvasia Held in the Domaine de Vassal Grape Germplasm Repository». *American Journal of Enology and Viticulture*, vol. 58 (1): 124-131.
- LAGARDÈRE, Vincent (1997). «Cepages, raisin et vin en al-Andalus (x-xv siècle)». *Medievales*, núm. 33: 81-90.
- LANCERIO, Sante (1890). *I Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III... Operetta*. Roma: Giuseppe Ferraro.
- L'Empenta d'un poble: centenari de la Cooperativa Vinícola de Sarral 1907-2007* (2008). Direcció d'Andreu Mayayo i Artal. Sarral: Cooperativa Vinícola de Sarral.
- LE TELLIER, Charles-Constant (1806). *Instruction sur l'histoire de France par le Ragois*. Vol. II. París: Chez le Prier.
- LENCINA, Xavier (1998). «Els inventaris *post mortem* com a font per a l'estudi de l'alimentació: inventaris barcelonins del període 1597-1604». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 12: 207-222.
- LEVADOUX, Louis (1956). «Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L.». *Annales de l'amélioration des plantes*, vol. 6(1): 59-118.
- LIPP, Laurent (1793-1796). *Guide des négocians dans toutes leurs entreprises mercantiles*. Montpellier: de l'imprimerie de Joseph-François Tournel père & fils. 2 volums.
- LISI, Marco (2013). *Sulle tracce della Vernaccia dal XIII al XXI secolo*. Siena: Nuova Immagine.
- LLADONOSA, Josep (1984). *La cuina medieval catalana*. Barcelona: Editorial Laia.
- El Llibre de cuina de Scala Dei* (1963). Prefaci i transcripció de Josep Iglesias. Barcelona: Fundació Francesc Blasi Vallespinosa.
- LLIBRE DE SENT SOVÍ (2014). *Joan Santanach* (ed.). Barcelona: Barcino.
- LLOPIS I BOFILL, Joan (1891). *Ensaig historich sobre la vila de Sitges*. Barcelona: Imprempta de La Hormiga de Oro.
- LLOPIS I BOFILL, Joan (1911). «Malvasia: apuntes histórico-agrícolas». *Resumen de Agricultura, any XXIII*: 268-272.
- LLUÍS SALVADOR, arxiduc d'Àustria (1869-1891). *Die Balearen*. Leipzig: F.A. Brockhaus.
- LOGOTHETIS, Vasileiou (1964). «Considerazione storiche sulle malvasie». *Rivista di storia dell'Agricoltura*, vol. IV (1): 12-25.
- LOGOTHETIS, Vasileiou (1965). «Considerazione storiche sulle malvasie». *La Zaggia*, vol. 7: 187-196.

- LÓPEZ, Dani (2004). «Primers resultats arqueobotànics (llavors i fruits) al jaciment prohistòric del Turó de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)». *Revista d'Arqueologia de Ponent*, núm.14: 153-159.
- LÓPEZ, Dani et alii (2015). *La Font de la Canya: guia arqueològica*. Sant Sadurní d'Anoia: Institut d'Estudis Penedesencs.
- LOVICU, Gianni (2006). *Un patrimonio di biodiversità e storia unico al mondo*. <http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20080505180113.pdf> [data de consulta: 21-09-2021]
- LUNA, Xavier (2011). *Libre de plantar vinyes e arbres: tractat d'agricultura del s. xv*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- MAGRINÁ, Antonio de (1891). «Épocas en que brotan y florecen algunas variedades de vid común». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, vol. xxviii: 192-195.
- MAGRINÁ, Antonio de (1893). *Memoria que el diputado delegado cerca de la Granja Vitícola Práctica presenta a la Diputación Provincial*. Tarragona: Tip. de la Viuda y Herederos de D. José A. Nel-lo.
- MAHÉ, Héloïse (2015). *Préservation et valorisation des cépages rares des régions nord-méditerranéennes: memoire de fin d'études*. Montpellier: SupAgro. <https://www.supagro.fr/fondation/wa_files/Preservation_et_valorisation_cepages_autochtones_HMahe.pdf> [data de consulta: 17-05-2020].
- Maison rustique du xix^e siècle: Encyclopédie d'Agriculture pratique [...]: tome second*. 1837. París: Bureau du Journal d'Agriculture Pratique.
- MANESCAL, Onofre (1602). *Sermo vulgarment anomenat del Serenissim Senyor Don Jaume segon...: predicat en la Sancta Iglesia, de la insigne ciutat de Barcelona a 4 de novembre del any 1597*. Barcelona: en casa Sebastia de Cormellas...: a costa de Hierony Genoues.
- MANYÀ, Joan B. (1962). *Notes d'història de Gandesa*. Tortosa: Algueró i Baiges.
- MANZANOS, Pedro José (2014). *Identificación y caracterización completa, de las variedades tintas minoritarias de la DOC Rioja* [tesi doctoral]. Univesitat de La Rioja.
- MARANGES, Isidra (2006). *La cuina catalana medieval, un festí pels sentits*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- MARCA, Pierre de (1965). *Marca Hispànica, o, País de la frontera hispànica*. Versió catalana de Joaquim Icart. Barcelona: Llibreria Josep Sala i Badal.
- MARCÉ, M. l'abbé (1785). *Essai sur la maniere de recueillir les denrées de la Province de Roussillon: a moindre frais, de les améliorer ainsi que les terres et sur les autres avantages qu'elle pourrait retirer*. Perpinya: C. Le Comte.
- MARCILLA, Juan (1942). *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, vol I. Madrid: Saeta.
- MARCO, Gaspareti (2004). «Il cannonau é il vino piú antico del Mediterraneo». *Corriere della Sera*, 3 d'agost: 18.

- MARÍN, Manuela (2003). «En los márgenes de la ley: el consumo de alcohol en Al Andalus». A: *Identidades marginales*: 271-328. Madrid: CSIC.
- MARLÈS, Jaume (2004). «El conreu de la vinya al municipi d'Aiguamúrcia». *La Resclosa*, núm. 8: 19-62.
- MARTÍ SANCHIS, J.M. (1889). «El abocado de los vinos». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, vol. XVIII: 140-143.
- MARTÍN, Antoni (2009). «Parc Arqueològic "Cella Vinaria" (Teià, Maresme, Barcelona): descobrint el celler romà de Vallmora». A: *El vi tarraconense i laietà, abir i avui: actes del simpòsium*: 193-214. Tarragona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- MARTÍNEZ, Carmen; BELLÓN, Jesús (2005). «Consideraciones sobre la simbología, tradición y materialidad del vino en el al-Andalus». *Revista Murciana de Antropología*, núm. 12: 159-174.
- MARTÍNEZ, M. Dolors (1993). «El químic Josep Roura i Estrada (1797-1860) i la seva aportació a l'enologia». A: Emili GIRALT I RAVENTÓS (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*, vol. I, 193-206. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- MARTÍNEZ DE TODA, Fernando; SANCHÀ, Juan Carlos (1995). «Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la historia». *Zubia*, núm. extra 7: 9-13.
- MARTÍNEZ FERRANDO, J. Ernesto (1948). *Jaime II de Aragón*. Barcelona: CSIC.
- MARTORELL, Antoni; BOTA, Josefina; LUNA, Joana Maria (2012). «Evolució del cultiu de les varietats de raïm a les Balears». *Dossiers Agraris*, núm. 13: 7-23.
- MARTORELL, Joanot (1983). *Tirant lo Blanc*. Barcelona: Edicions 62; "La Caixa".
- MARTORELL i PEÑA, Manuel (1871). «Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona, año 1870». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. xx: pàgina posterior a la 334.
- MARZOTTO, Norberto (1935). *Uva da mensa*. Vicenza: Tipografia Commerciale.
- «Mas Rodó: calidad e innovación» (2011). *Enoviticultura*, núm. 10: 94-97.
- MATA I PUIG, Salvador (1907). «Los Vinos a gusto del consumidor: nuevos procedimientos para su obtención y conservación: la vid tempranillo y el vino de La Rioja». Barcelona: Librería de Francisco.
- MATTIA, F. de et alii (2009). «Genetic relations between Sardinian and Spanish viticulture: the case of "Cannonau" and "Garnacha"». *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, vol. 84(1): 65-71.
- MATTONE, Antonello; SANNA, Piero (1994). *Alghero, la Catalogna, il Mediterraneo: storia di una città e di una minoranza catalana in Italia: (xiv-xx secolo)*. Sassari: Gallizi.
- McGOVERN, Patrick E.; FLEMING, Stuart J.; KATZ, Solomon H. (eds.) (1996). *The Origins and ancient history of wine*. Amsterdam: Gordon and Breach.

- McGOVERN, Patrick E. (2007). *Ancient Wine*. Princeton: Princeton University Press.
- MEDICI, Lorenzo de' (1808). «La Nencia da Barberino». A: *Poesie pastorali e rusticali: raccolte ed illustrate con note del Dott. Giulio Ferrario*. Milà: Della Società Tipografica de'Classici Italiani: 257-270.
- MELIS, Federico (1984). *I vini italiani nel medioevo*. Florència: Le Monnier.
- Memoria general de las sesiones del Congreso y ponencias presentadas (1914). Pamplona: Imprenta Provincial.
- Memoria sobre los productos de la agricultura Española, reunidos en la exposición general de 1857 (1859-1861). Madrid: Imprenta Nacional.
- MENEGUHETTI, Stefano et alii (2011). «Clones and Genetic Characterization of Garnacha Grapevine by Means of Different PCR-Derived Marker Systems». *Molecular Biotechnology*, vol. 48 (3): 244-254.
- MESSISBUGO, Cristoforo di. (1556). *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*. Venècia: Giovanni della Chiesa.
- MESTRE, Jesús (1996). *Els Templers: alba i crepuscle dels cavallers*. Barcelona: Edicions 62.
- MESTRE I RAVENTÓS, Pere (1987). «Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès». *Miscel·lània Penedesenca*, núm. x: 237-268.
- METGE, Bernat (1980). *Lo Somni*. Barcelona: Edicions 62.
- Mil anys de viticultura a Catalunya* (1990). Barcelona: Edivisa.
- MIR, Rafael (1896). «Un exemple de reconstitució en los terrenos calcaris del Panadés». *L'Art del Pagès*, vol. xx: 85-86.
- MIR, Rafael (1898a). «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de Vinífera cultivadas y recomendables para la región». *L'Art del Pagès*, vol. xxii: 185-204.
- MIR, Rafael (1898b). «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables á Catalunya». A: *Congreso Vitícola de San Sadurn de Noya: acta informada de la sesión celebrada en 19 de mayo de 1898*: 36-44. Barcelona: Tipografia de la Casa Provincial de Caridad.
- MIR, Raul M. (1909). «El Sindicato Agrícola de Alella». *Resumen de Agricultura*, any xxi: 334-340.
- MIR, Raul M. (1913). «Notable explotación vitícola: Can Comas». *El Cultivador Moderno*, any iii (10): 1-3.
- MIR, Raul M. (1943). *Cataluña agrícola: aportación a su estudio*. Barcelona: Ediciones Técnico-Publicitarias.
- MOIX, Rafael (1587). *Libre de la peste: dividit en tres tractats, en doctrina universal preservatio y curatio della*. Barcelona: Casa de Jaume Cendra.
- MONSET, Joaquín (1886). *Los enemigos de la vid y medios para combatirlos: filoxera, mildiu, antracnosis, etc.* Barcelona: Crónica Científica.
- MORIS, Giuseppe (1837-1859). *Flora Sardoia*. Taurini: Ex Regio Typographeo.

- MULLER, J.T.V. (1893). *Novísimo diccionario universal de agricultura*, vol. III. Barcelona: A. Elías y Compañía.
- MUNNER, Vicente (1875). «Verdadera importancia de las uvas tintoreras: contestación al Sr. Rubio». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. XXIV: 65-74.
- MUNTANER, Ramon (2015). *L'expedició dels catalans a Orient* [versió de Jordi Llavina]. Barcelona: Barcino.
- MÚNZER, Hieronymus (1991). *Viaje por España y Portugal*. Madrid: Polifemo.
- MYLES, Sean et alii. (2011). «Genetic structure and domestication history of the grape». *PNAS*, vol. 108 (9): 3530-3535.
- NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph (1784). *Memoria sobre la bonificación de los vinos: en el tiempo de su fermentacion y sobre la teorica y practica del arte de hacer el vino*. Madrid: en la oficina de Don Antonio de Sancha.
- NAVARO-MAS I MARQUET, Joseph (1797). *Memoria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña, leída a la Real Academia de Ciencias Naturales y Artes Útiles de la Ciudad de Barcelona en el año de 1797*. Barcelona: Tecla Pla.
- NIEDDU, Gianni (2011). *Vitigni de la Sardegna*. Cagliari: Convisar.
- NIEDDU, Gianni; ERRE, P.; BARBATO, M.; CHessa, I. (2011). «SSR Markers analysis of the Sardinian grape germplasm». *Acta Horticulturae*, núm. 918: 693-700.
- NIEVA, José María de (1854). *Manual del cosechero de vinos o nuevo método de hacer el vino mas fuerte licoroso y de mayor duración*. 4a ed. Madrid: Imprenta de Don Noberto Llorena.
- NOÉ, Jean-Baptiste (2012). *La Bourgogne, les moines et le vin*. <http://www.jbnoe.fr/La-Bourgogne-les-moines-et-le-vin> [data de consulta: 21-9-2020].
- NOLA, Rupert de; LEIMGRUBER, Veronika (cur.) (1982). *Libre del coch: tractat de cuina medieval*. Barcelona: Curial.
- OCETE RUBIO, R. (2007). *Caracterización y conservación del recurso fitogenético vid silvestre en Andalucía*. Sevilla: Junta de Andalucía.
- ODART, Alexandre Pierre (1854). *Ampélographie Universelle*. París-Tours: Consturier Librairie.
- OIV (2013). *Lista internacional de las variedades de vid y de sus sinónimos*. <https://www.oiv.int/es/technical-standards-and-documents/description-of-grape-varieties/international-list-of-vine-varieties-and-their-synonyms> [data de consulta: 12-06-2020].
- «Ojeada general» (1914). *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. LIX: 183.

- OLIVERAS MASSÓ, Claudi (1914). *Los vinos de 1911 naturales de la provincia de Tarragona*. Reus: Tall. Graf. de Eduardo Navas.
- OLIVERAS MASSÓ, Claudi (1915). *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*. Reus: Escuela de Viticultura, Enología de Reus; [Madrid]: Ministeri de Foment. Dirección General de Agricultura, Minas y Montes.
- OLIVERAS MASSÓ, Claudi (1923). *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a la exportación*. Reus: Talleres Gráficos de Eduardo Navas.
- ORLANDI, Angela (2012). *'Ora diremo di Napoli': I traffici dell'area campana nei manuali di commercio*. Florència: Firenze University Press.
- PACOTTET, Paul (1918). *Viticultura*. Barcelona: Salvat.
- PALOL, Pere de (2005). «Economia i societat del Baix Imperi i l'època visigoda». En: *Història Agrària dels Països Catalans*: vol. I, 483-511. Barcelona: Fundació Catalana per la Recerca.
- PARDO ASSO, José (1938). *Nuevo diccionario etimológico aragonés: voces, frases y modismos usados en el habla de Aragón*. Saragossa: Imprenta del Hogar Pignatelli.
- PASCUAL, Emili (1903). «Visita vitícola». *L'Art del Pagès*, vol. xxvii: 261-262.
- PÀSTENA, Bruno (1990). *Trattato di viticoltura italiana*. Bolonya: Edagricole.
- PAZ, Armand (2008). *El secret del vi del Priorat: el terror, la història o la seva gent?* Tarragona: Publicacions URV.
- PEÑÍN, José (1997). *Guía Peñín de los vinos de España*. Madrid: Pi & Erre.
- PERE III, rei de Catalunya-Aragó (1885). *Cronica del Rey d'Aragó en Pere IV "lo Ceremoniós", ó del "Punyalet"*. Barcelona: Imprenta La Renaixensa.
- PEREA SIMÓN, Eugeni (1984). «El Conreu de la vinya a Escala Dei». *Penell: Revista d'Història*, núm. 1: 53-60.
- PÉREZ, María de los Ángeles (1997). «La alimentación catalana en el paso de la edad media a la edad moderna: la mesa capitular de Santa Ana de Barcelona». *Revista Pedralbes*, núm. 17: 79-120.
- PIQUERAS, Juan (1986). *Historia y guía de los vinos valencianos*. València: Generalitat Valenciana.
- PIQUERAS, Juan (2000). *El Legado de Baco, los vinos valencianos: desde la antigüedad hasta nuestros días*. València: Gules.
- PIQUERAS, Juan (2001). «El patrimoni vegetal: les varietats viníferes». *Mètode*, núm. 29: 29-31.
- PIQUERAS, Juan (2014). *La vid y el vino en España: edades antigua y media*. València: Publicacions de la Universitat de València.
- PLADEVALL, Antoni; CATALÀ ROCA, Francesc (1970). *Els monestirs catalans*. Barcelona: Destino.

- PLAISANT, Maria Luisa (1968-1970). «Martin Carrillo e le sue relazione sulle condizione della Sardegna». *Studi Sardi*, vol. XXI: 175-262.
- PLANES, Llorenç (1993). «Evolució de l'elaboració del vi al Rosselló durant el darrer mileni». A: Emili GIRALT I RAVENTÓS (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*, vol. I, 163-176. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- PLINI EL VELL (2015). *El Llibre del vi* / introducció, traducció i notes de Mònica Miró Vinaixa. Barcelona: Entrecomes.
- PLUJÀ, Arnald; MASMArtí, Sònia (2013). *Els Dominis de Sant Pere de Rodes al cap de Creus: segons un capbreu de la Celleria (1420-1429)*. [Girona]: Ajuntament de Port de la Selva, Fundació Albert Tomàs i Bassols; Barcelona: Museu d'Història de Catalunya.
- POLONI, Alma (2006). «Gli uomini d'affari pisani e la perdita della Sardegna: qualche spunto di riflessione sul commercio pisano del XIV secolo». A: Cecilia IANNELLA (ed.). *Per Marco Tangheroni: studi su Pisa e sul Mediterraneo medievale offerti dai suoi ultimi allievi*, 157-184. Pisa: Edizione ETS.
- PONS PASTOR, Antoni (1949). *Libre del Mostassaf de Mallorca*. Mallorca: CSIC, Escola d'Estudis Medievals.
- POU, Onofre (1979). *Thesaurus puerilis*. València: Librerías París-València. Edició fascímul.
- PRADOS, Fernando (2011). «La producción vinícola en el mundo fenicio-púnico: apuntes sobre el cultivo de la vid y consumo del vino a través de las fuentes arqueológicas y literarias». *Gerión*, vol. 29(1): 9-35
- PUIG VAYREDA, Eduard (2007). *La cultura del vi*. Barcelona: UOC.
- PUIG VAYREDA, Eduard (2017). *El jardí de Dionís, l'entorn cultural del vi*. Figueres: Edicions Brau.
- PUIGCORBÉ, Ramon (1984). «Estudi dels noms dels ceps i dels raïms del Penedès». *Olerdulae*, núm. 25-26: 28-29.
- PUIGGRÒS, Josep M. (2018). *La cultura de la vinya i el vi a Catalunya, de l'edat mitjana als temps actuals* [tesi doctoral]. Universitat de Barcelona.
- PULLIAT, Victor (1888). *Mille variétés de vignes: description & synonymies*. Montpellier: Camille Coulet.
- «¿Quinas menas de ceps hem d'empeltar?» (1893). *La comarca del Noya*. Sant Sadurní d'Anoia, any x (4): 1-2.
- Raïms: les principals varietats catalanes: història, cultiu i vins* (2018). Vilafranca del Penedès: Edicions i Propostes Culturals Andana.
- RAVENTÓS, Jaume (1908). «Alella, su comarca y sus vinos: el Sindicato». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. 57: 211-214.

- RAVENTÓS, Jaume (1910). «La finca de los hijos de I. Girona en el Urgel». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. 59: 167-168 i 179-182.
- «Reglamento de la Denominación de Origen "Panades" y de su consejo regulador» (1960). *Boletín Oficial del Estado*, núm. 154 (28 juny): 8884-8886.
- RENDU, Victor (1857). *Ampélographie française*. París: Librairie de Victor Masson.
- RENEDO, Xavier. 2002. «Eiximenis i el bon ús del vi». *Estudi General: Revista de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona*, núm. 22: 251-278.
- RENOUARD, Yves (1968). *Études d'Histoire Médiévale* (I). París: SEVPEN.
- «Replantación de los viñedos con cepas americanas» (1898). *Resumen de Agricultura*, any x: 155-161.
- RÉZEAU, Pierre (1998). *Dictionnaire des noms de cépages de France: histoire et étymologie*. París: CNRS.
- RIBAS, Josep (1910). «Pràcticas del conreu de ceps americans à nostra terra». Vendrell: Imp. Ramon Germans y Nebot.
- RIERA MELIS, Antoni (1996a). «Os doy una parcel·la de tierra para que planteis una viña de buenas vides y la cultiveis. El vino en Cataluña, siglos IX-XIII». A: *Vino y viñedo en la Europa medieval. Actas de las jornadas celebradas en Pamplona, los días 25 y 26 de enero de 1996*: 13-38. Pamplona: Asociación Cultural Alfonso López de Corella.
- RIERA MELIS, Antoni (1996b). «L'olla camperola a l'edat mitjana». A: *Seure a la taula?: una història del menjar a la mediterrània. Exposició*: 17-20. Barcelona: Diputació de Barcelona. Oficina de Patrimoni Cultural: Museu d'Arqueologia de Catalunya.
- RIERA MELIS, Antoni (1996c). «Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. II: La cocina y la mesa de los estamentos privilegiados». A: *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, núm. 16-17: 181-205.
- RIERA MELIS Antoni (1997). *Senyors, monjos i pagesos: alimentació i identitat social als segles XII i XIII*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- RIPONTI, Danilo. *Venezia e le Malvasia: storia di un legame secolare*. <http://aivv.al-tervista.org/Archivio/Atti/P051_1306_0050_Riponti.pdf> [data consulta: 13-1-2021]
- RIVERA, Diego; OBÓN DE CASTRO, Concepción (2005). «Evolución histórica del sustrato varietal vitícola en la Región de Murcia». *Revista Murciana de Antropología*, núm.12: 55-68.
- ROBINSON, Jancis (1986). *Vines, grapes and wines: the wine drinker's guide to grape varieties*. Londres: Mitchell Beazley.

- ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILLAMOZ, José (2012). *Wine grapes: a complete guide to 1.380 vine varieties, including their origins and flavors*. Londres: Allen Lane.
- ROCA, Josep M. (1925). «La Reyna empordanesa». *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. x.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz (2013a). «El consumo de vino en la baja edad Media». A: *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*: 101-134. Saragossa: Institución Fernando el Católico.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz (2013b). «Beber vino en la Edad Media: modos, significados y sociabilidades en el Reino de Aragón». A: *Patrimonio cultural de la vid y el vino*: 141-159. Madrid: UAM.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz (2014). «Maneras de beber, maneras de vivir: el consumo de vino en época medieval». A: *Modos de beber*: 35-70. Guadalajara (Mèxic): Universitat de Guadalajara.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz; SABIO, Alberto (2007). «Retrospectiva: viñas y vinos de Cariñena». A: *El buen nombre del vino*: 63-67. Saragossa: Ediciones 94.
- RODRÍGUEZ-NAVAS, Manuel (1905). *Enciclopedia de viticultura y vinicultura*. Madrid: Bailly-Baillière e hijos.
- RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, Antonio Vespertino (1979). «El léxico de la vid en el occidente de Asturias». A: *Estudios ofrecidos a Emilio Alarcos Llorach*, vol. 4, 295-318. Oviedo: Universitat d'Oviedo.
- RODRÍGUEZ-TORRES, Inmaculada et alii (2009). «La malvasía en España». ACE: Revista de Enología. <http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/malvasia_en_espana_2cien1109.htm> [data consulta: 13-1-2021]
- ROIG, Jaume (1978). *Espill, o, Llibre de les dones*. Barcelona: Edicions 62 [edició facsímil de ca. 1460].
- ROIG I ARMENGOL, Ramon (1890). *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*. Barcelona: [s.n].
- ROMANÍ, Joan Maria (2009). *Diccionari del vi i del beure*. Valls: Cossetània.
- RORATO, Giampiero (1995). *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano e nel Veneziano*. Treviso: Morganti.
- ROS I GÜELL, Josep (1910). *Elaboració y criansa dels vins del Penadès*. Vilafranca del Penedès: Imp. Pere Alagret.
- ROUFFIA, Côme (1866). «Ampélographie du Roussillon». *Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire des Pyrénées-Orientales*, tom XIV: 129-144.
- ROUFFIA, Côme. 1875. *Éléments d'agriculture, à l'usage des institutions d'instruction primaire et secondaire*. Perpignan: Impr. de l'Indépendant.

- ROVASENDA, Giuseppe di (1877). *Saggio di una ampelografia universale*. Torino: Tip. Subalpina di Stefano Marino.
- ROVIRA, Pere (1880). «Cultiu del picapoll en Corbera». *L'Art del Pagès*, vol. iv: 143-145.
- RUBIO, Ricardo (1875). «Conveniencia de introducir el tintorero híbrido (Petit Bouschet) en la provincia de Tarragona». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. xxiv: 45-53.
- RUBIO, Ricardo (1876). «El tintorero híbrido». *El Labriego*, núm. 4: 35-36.
- RUÍZ, Manuel (1876). «El cultivo de la vid en el Ampurdan». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, vol. iii: 404-407.
- RULL, Xavier (1999). *Diccionari del vi*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- SACCHETTI, Franco (1970). *Il trecentonovelle*. Torino: G. Einaudi.
- SACHS VON LOWENHEIM, Philipp Jakob (1661). *Ampelographia, sive, Vitis Viniferae*. Leipzig: impensis Viti Jacobi Trescheri, bibliop. Uratislaviensis.
- SALA, Enrique (1960). «El embotellamiento y la tipificación en la defensa del vino». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, vol. cix: 75-77.
- SALICRÚ, Roser (1995). «La coronació de Ferran d'Antequera: l'organització i els preparatius de la festa». *Anuario de Estudios Medievales*, núm. 25(2): 699-760.
- SÁNCHEZ ADELL, José (1994). «Toponimia rural de Castellón de la Plana en la Edad Media: siglos xiv-xv». *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, vol. 70: 517-600.
- SANS I TRAVÉ, Josep Maria (1996). *Els Templers catalans: de la rosa a la creu*. Lleida: Pagès.
- Santa Biblia: que contiene los Sagrados Libros del Antiguo y Nuevo Testamento* (1923). Madrid: Deposito Central de la Sociedad Bíblica.
- SANTAMARIA, Joan (1935). *Visions de Mallorca*. Barcelona: Llibreria Sanchez.
- SANZ, Francisco (1975). *El Viñedo español*. Madrid: Servei de Publicacions del Ministeri d'Agricultura.
- SARASA, Esteban (2013). «La mesa del rey: Fernando I de Aragón (1412-1416)». A: *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos xiv-xv)*: 11-20. Zaragoza: Institució Fernando el Catòlic.
- SARDÀ, Samuel (2014). «Arqueologia, viticultura i consum de begudes alcohòliques: els primers vins de Catalunya (segles vii-vi aC)». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 26: 85-114.
- SASTRE, Jacint (1980). «Bans del cavaller Bernat de Fonollar com a Senyor de Sitges (1322-1326)». *Miscel·lània Penedesenca*, núm. 3: 177-200.
- SATORRAS, Francisco (1878). *Informe sobre el estado de la agricultura en la provincia de las Baleares*. Palma de Mallorca: Imp. de Pedro José Gelabert.

- SAUMELL I SOLER, Anton; ARNABAT I MATA, Ramon; ROMEU ROVIRA, Jordi (2003). *Estació de viticultura i enologia de Vilafranca del Penedès, 1903-2003: cent anys d'història*. Barcelona: INCAVI.
- SERRA, Eva (1988). *Pagesos i senyors a la Catalunya del segle XVII: baronia de Sentmenat, 1590-1729*. Barcelona: Crítica.
- SERRA, Francesc (2005). *Sant Benet de Bages a l'època montserratina (segles XVI-XIX)* [tesi doctoral]. Universitat Autònoma de Barcelona.
- SIAU, Antoine (1862). *Notice sur les vignobles du Roussillon*. Montpellier: Le Messenger Agricole.
- «Situación viti-vinícola» (1916). *El Cultivador Moderno*, any VI (10): 12.
- SIERRA, Roland (2006). «Apunts sobre la història de la malvasia a Sitges». *Dossiers Agraris*, núm. 10: 13-22.
- SOLDEVILA, Ferran (1928). «La Reyna Maria, muller del Magnànim». *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. 10: Sobiranes de Catalunya: recull de monografies històriques: 213-347.
- SOLER I CARTRÓ, Josep (1980). *Geografia i guia de la vila de Sitges i son terme municipal*. Sitges: Grup d'Estudis Sitgetans.
- SORÀ, Salvador (1839). *Metodo breu i sensill del modo com se ha de fer el vi bo y de duració y que se puga trasportar a diferens climas en seguretat*. Palma: Imprenta de Gelabert y Vilallonga socios.
- TERRAL, Jean Frédéric et alii (2010). «Evolution and history of grapevine (*Vitis vinífera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars». *Annals of Botany*, vol. 105(3): 443-455.
- THIBAUT-COMELADE, Eliane (1995). *La table médiévale des Catalans*. Montpellier: Les Presses du Languedoc.
- THIS, Patrice; LACOMBE, Thierry; THOMAS, Mark R. (2006). «Historical origins and genetic diversity of wine». *TRENDS in Genetics*, vol. 22(9): 511-519.
- TINTÓ SALA, Margarita (1979). *Cartas del baile general de Valencia Joan Mercader, al rey Fernando de Antequera*. València: Instituto Valenciano de Estudios Históricos, Institución "Alfonso el Magnánimo"; Consejo Superior Investigaciones Científicas.
- TOBELLA, Francesc (1878). «Una excursió agrícola pels encontorns de Vilanova i la Geltrú». *L'Art del Pagès*, vol. II: 197-202.
- TOBELLA, Francesc (1879). «Una excursió agrícola per Altafulla y son entorn». *L'Art del Pagès*, vol. III: 20-23.
- TODA, Eduard (1888). *L'Alguer: un poble català d'Itàlia*. Barcelona: La Renaixensa.

- TORRA, Lúdia (2014). «Companies, socis i negocis entorn de la taverna i la distribució comercial del vi i l'aiguardent a Barcelona (segle XVIII)». *Estudis d'Història Agrària*, núm. 26: 133-149.
- TORRAS, Jaume (1995). «Productes vitícoles i integració mercantil a Europa, s. XVI-XVIII: una panoràmica». *Estudis d'Història Econòmica*, núm. 14: 23-33.
- TORRÈS, Pierre (2011). *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*. Canet: Trabucaire.
- TORRES NAHARRO, Bartolomé de (1999). *Tinelaria*. Alacant: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <<http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bm-ck64c7>> [data de consulta: 10-03-2020].
- TRENCHS, Josep (1993). «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l'època del rei Cerimoniós». A: Emili GIRALT I RAVENTÓS (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*, vol. I, 343-365. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- TRIBÓ, Gemma.(1993). «Els emparrats del Baix Llobregat i la producció de vi grec». A: Emili GIRALT I RAVENTÓS (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*, vol. I: 381-392. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- TURMEDA, Anselm (1928). *Disputa de l'ase*. Barcelona: Barcino.
- UNWIN, Tim (2001). *La viña y el vino*. Barcelona: Tusquets.
- VALCARCEL, José Antonio (1791). *Agricultura general, y gobierno de la casa de campo*, vol. VIII . València: Joseph Estevan Dolz.
- VALIER, José (1882). *Cultivo y plantación de la vid*. Saragossa: Real Sociedad Aragonesa de Amigos del País.
- VALLDECABRES, Rafael (2004). *50 documentos inéditos para una historia de Quart en época bajomedieval*. Quart de Poblet: Ajuntament de Quart de Poblet.
- VALLS, Francesc (2003). «La indústria del cava: de la substitució de les importacions a la conquesta del mercat internacional». A: *De l'Aiguardent al Cava*, 143-182. Vilafranca del Penedès: Andana.
- VALLS, Francesc (2004). *La Catalunya atlàntica: aiguardent i teixits a l'errencada industrial catalana*. Vic: Emmo.
- VALLVÉ, Joaquín (1982). «La Agricultura en el Al-Andalus». *Al-qantara*, vol. 3(1-2): 261-298.
- VAN UYTVEN, Raymond (2004). «Der geschmack am wein im Mittelelter». A: *Wein produktion und weinkonsum im Mittelelter*, 119-132. Stuttgart: Franz Steiner.
- «La Varietat sumoll» (2012). *Dossiers Agraris*, núm. 14. Barcelona: ICEA.
- «La Varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat» (2014). *Dossiers Agraris*, núm. 14. Barcelona: ICEA.
- VENY, Joan (1991). *Mots d'ahir i mots d'avui*. Barcelona: Empúries.

- VENY, Joan (1993). «Aproximació a la història lingüística dels vins catalans». A: Emili GIRALT I RAVENTÓS (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*, vol. I, 103-115. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- VERDON, Jean (2002). *Boire au moyen âge*. París: Perrin.
- VIALA, Pierre (1901-1910). *Ampélographie*. París: Mason et Cie. 7 volums.
- Vigneti e Vini Docg Doc e Igt nel Nord Sardegna: anno 2010 (2011). Sassari: Camera di Commercio Nord Sardegna.
- VILANOVA, Arnau de (1585). *Opera Omnia. De Vinis*. Bassilae: Ex Officina Pernea per Conradum Vadkirch. Manuscrit conservat a la Biblioteca de Catalunya.
- VILANOVA, Arnau de; GRIFFEU, Patrick (trad.) (2011). *Le Livre des vins*. Perpinyà: Éditions de la Merci.
- VILAR, Pierre (1964-1968). *Catalunya dins l'Espanya moderna: recerques sobre els fonaments econòmics de les estructures nacional* (4 vols.). Barcelona: Edicions 62.
- VILAR, Pierre (1980). *Crecimiento y desarrollo: economía e historia: reflexiones sobre el caso español* (4a ed.) Barcelona: Ariel.
- «Vinya americana: son cultiu» (1898). *El Labriego*, núms. 545, 547-551.
- VINYOLES, Teresa-Maria (1988). «El rebost, la taula i la cuina dels frares barcelonins al 1400». A: *Alimentació i Societat a la Catalunya Medieval*: 137-166. Barcelona: CSIC, Institució Milà i Fontanals.
- VINYOLES, Teresa-Maria (1995). «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa edat mitjana». A: *Actes I Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. I, 115-152. Lleida: Fundació Pública Institut d'Estudis Ilerdencs.
- VIRELLA, Albert (1981). «El moviment mercantil a les darreries del segle XVIII: aiguardents, vins i indians». *Miscel·lània Penedesenca*, núm. 4: 261-280.
- WEYLER Y LAVIÑA, Fernando (1854). *Topografía físico-médica de las Islas Baleares y en particular de la de Mallorca*. Palma: Impr. de Pedro José Gelabert.
- ZAMORA, José Ángel (2000). *La vid y el vino en Ugarit*. Madrid: CSIC.
- ZIFFERERO, Andrea (2012). «Il primo vino degli etruschi: vitigni, vigneti e modi di consumo». A: *Etruschi: l'ideale eroico e il vino lucente*. Milà: Electa: 67-76.

El present estudi s'ha desenvolupat sobre vint-i-quatre varietats de vinya autòctones i tradicionals catalanes, que han estat escollides segons la seva importància històrica i la seva projecció futura. El lector hi trobarà la descripció de cadascuna d'aquestes varietats, precedida d'un text introductori en el qual se situen els orígens de la vinya silvestre i la vinya cultivada, s'aprofundeix en el concepte de varietat i es presenta l'ampelografia com la ciència (o art) que estudia la caracterització de cada varietat. Tot seguit, s'ofereix un resum de la història de la vinya i el vi a Catalunya, que esperem que ajudi a contextualitzar les històries particulars que el segueixen i que corresponen al gruix d'aquesta publicació.

Amb el suport de



Rius & Rius
CONSULTORIA VITIVINICOLA