

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS AGRARIS  
Filial de l'Institut d'Estudis Catalans

**JORNADA VINTI-CINC ANYS  
DE LA SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA**

4 de novembre de 2021

ORGANITZA:



Institut  
d'Estudis  
Catalans

# Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans

**Josep M Puiggròs i Jové,**  
coordinador secció Viticultura i enologia de la ICEA

Barcelona, 4 de novembre de 2021

## QUÈ ÉS LA ICEA

La Institució Catalana d'Estudis Agraris, de l'Institut d'Estudis Catalans és una entitat científica, tècnica, cultural, de reflexió, estudi i debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura catalanes i del món rural.

La ICEA és una institució independent i plural. La seva actuació no té finalitat de lucre i es basa en la dedicació voluntària dels seus membres.

L'actuació de la ICEA s'estén a les terres de llengua i cultura catalanes.

Per a portar a terme els seus objectius, la ICEA organitza i realitza una gran diversitat d'activitats.

Des de la seva creació el mes de maig de 1977, la ICEA ha mantingut una dinàmica continuada d'activitats.

## SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA

La Secció de Viticultura i Enologia és la secció més jove de la Institució Catalana d'Estudis Agraris. Va néixer amb el mateix esperit general de la ICEA, però s'ocupa específicament de la viticultura i l'enologia.

Promou i col·labora en estudis específics sobre les varietats autòctones catalanes i organitza activitats per divulgar els nostres vins, com ara:

- jornades tècniques
- conferències
- visites a zones vitícoles
- cursos
- tallers de tast
- promoció de treballs i estudis
- publicacions.

La funció de la Secció de Viticultura i Enologia no és ocupar-se de les activitats pròpies d'altres entitats i institucions, sinó fer de complement d'aquests organismes i ser útil a una de les activitats més antigues de la nostra agricultura.

Per tant, la Secció s'adreça als professionals del sector: viticultors, enòlegs, pagesos i persones amb l'esperit d'aprofundir en un món que entra de ple dins la nostra cultura mediterrània i la seva dieta, i que forma part del paisatge i de l'arquitectura des dels cellers medievals fins als modernistes.

## INTRODUCCIÓ

Enguany les VIII Jornades d'Agricultura de la Institució Catalana d'Estudis Agraris es dediquen a un tema polèmic i també actual, com és el de tractar amb bons professionals del sector, l'evolució que ha sofert la vinya a l'introduir noves varietats de ceps i noves tècniques de conreu i d'elaboració de vins. Podem preguntar-nos si totes aquestes novetats seran sols el fruit d'una moda que desapareixerà un temps després o bé si són certament positives i ajudaran a consolidar els nostres vins.

El conreu de la vinya i l'elaboració del vi són activitats agrícoles molt lligades a la nostra terra i que han originat les conegudes sentències de *vins del país o vins del terròs*. Però el viti-vinicultor dubta i es pregunta, per exemple, si és encertat introduir en la nostra geografia el Cabernet-Savignon que s'estén per tot el món, o si no seria millor mantenir les nostres varietats i amb una bona elaboració introduir el sabor o bouquet original que poden donar. També es demana què cal fer: si emparrar la vinya i collir mecànicament o continuar amb el sistema tradicional. I també quina importància té la moderna enologia per aconseguir un bon producte.

Creiem que la temàtica es engrescadora i els ponents d'aquest any ens donaran pas a un debat viu i interessant.

## PROGRAMA

Dia 22 d'agost. Tot el dia

9:30 h. - 10 h.

Obertura de la Jornada que farà l'Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, Sr. Joan Vallvé.

De 10 a 10:30 h.

Prof. D. Boubals, de l'Escola Superior Nacional d'Agricultura de Montpellier: *Evolució varietal en viticultura a nivell mundial*

De 10:30 a 11h.

Sr. Eduard Puig Vayreda, President de l'Institut Català de la Vinya i del Vi: *Evolució varietal i enològica al Principat*

De 11 a 11:15h. Pausa

De 11:15 a 12:15h.

Sra. Joana Viñas, Enòloga, Director Tècnic de Raventós Blanc S.A.

Sr. Josep Sampere, Enòleg de Joan Raventós Rossell

Sr. Antoni Olivé, Enòleg de Marquès de Monistrol S.A.

*Evolució varietal i enologia en els vins i caves del Principat*

De 12:15 a 14:30h. Dinar

De 14:30 a 15h.

Sr. Santiago Valles, Enginyer Tècnic Agrícola de "Can Junyent", Explotació Viti-Vinicola: *L'evolució del conreu de la vinya a Catalunya i en especial al Penedès*

De 15 a 15:30 h.

Sr. Pere Torres, Director de l'Estació Vitivinícola del Rosselló: *Els canvis produïts en el Rosselló i l'evolució futura*

De 15:30 a 16 h.

Sr. Miquel Porta, Cap d'Explotacions Vitícoles de la firma Torres: *Una visió de l'Explotació del vi en el mercat actual.*

De 16:15 a 18 h.

Taula rodona i discussió amb tots els ponents, altres convidats i els assistents.

De 18 a 18:30h. Conclusions i cloenda.

## CREACIÓ DE LA SECCIÓ D'ENOLOGIA I VITICULTURA

Benvolgut/da amic/ga,

Tal com es va quedar en la passada assemblea de socis de la ICEA, durant l'any 1996 s'ha de crear la secció d'Enologia i Viticultura.

La intenció de crear aquesta secció és, quasi bé, tan antiga com la ICEA i creiem que és un bon moment per començar a treballar-hi.

Actualment hi ha un interès cada vegada més elevat, per part dels productors, d'arribar a la màxima qualitat en l'elaboració de vins i caves i altres productes a partir de la vinya. També per part del consumidor han augmentat considerablement els coneixements i l'interès per apreciar aquesta qualitat.

Malgrat tot el consum de vi a Catalunya i a l'Estat Espanyol ha disminuït molt per diferents causes que han portat a aquest resultat. Per tant cal fer un esforç per continuar avançant en qualitat i en l'elaboració de nous productes atractius pel nostre mercat i per l'exterior. Convé també influir en el ciutadà i fer-li veure que el vi es una beguda sana i agradable.

Aquesta nova Secció hauria d'interessar-se per les dues parts exposades. Per tal de posar fil a l'agulla convoquem a tots els socis que hi vulguin participar activament per el proper dia dos de maig a les 18h30 a la Sala Puig i Cadafalch de l'IEC, carrer del Carme, 47.



Jospe M. Puiggrós i Jové  
Coordinador en funcions de la Secció  
de Viticultura i Enologia

Barcelona, 16 d'abril de 1996

- Jane Garriga pl. Catalunya, 19 Mòdul de Rec. #P 903778
- 
- Dídac SOTO "MAS ESTELA" SELVA DE MAR 126176 <sup>992</sup>
- 
- NAUÉS VILÀ c/ POIES DE LA SELVA 5 SELVA DE MAR (77) 57270
- 
- FRANCESC IBUS c/ CASETS DEL NORD 1, LES HOSTALIES DEL P. CANES REVEI 933930811 (77) 2214
- 
- Agustí Vilaverde c/ Aulos 18 em la VILA FRANCA DEL PENEDES 08220 8900211 - 8904079.
- 
- Pere Guàrdia a l'Antiga Lluva Tel. 8993085 08259 nit 8923262
- 
- SANTIAGO PINOCHER Cardener Rey, 17 08028 Barcelona Tel. 93 333.00.63 (pvt) / Tel. 93 333.00.50
- 
- Horenia Imbert C. Major 3. 43300 - Mont. esp. del Camp tel (977) 83.70.19. Pin Catalunya 2. 30.24 43300 - Mont. esp. del Camp tel 927792635 - pimbou@europala.com
- 
- Joan Sol Pons c/ St. Juli 22, 10 VILA FRANCA DEL PENEDES Telf. 8900183
- 
- MIGUEL CANALS TOMASA - Tel- 7751988 part. cub. MASIA CAN DURAN 6400882 Feina DARP. 08769 CASTELL DE ROSANES (B)
- 
- Antoni Harmona Batlle Tel 2095343 c/ Dr Ferrer - 16 - 08234 Barcelona
- 
- Caras c/ Industria 30 - Sant-Salvador d'Ària - Tel 5910113
- 
- Josep Rubio  
• Salvador Alegre L. Joan Rafols 1. juny. 1996

---

## **Que hem fet en aquests vinticin anys?**

**Hem organitzat activitats en tot el territori dels Països Catalans Jornades sobre varietats autòctones , els textos de les quals s'han publicat a “Dossiers Agraris”: Picapoll a Manresa, Malvasia de Sitges a Sitges, Trepat a Montblanc, Manto negre, moll i callet a Mallorca, Sumoll a Rodonyà, garnatxa blanca a Gandesa, La varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat a l'Alguer, La varietat garnatxa roja ,lledoner roig o garnatxa grisa a Peralada, La varietat garnatxa negra a Falset, la carinyena a Tarragona, i Xarel·lo col·laboració amb URV i Institut d'Estudis Penedesencs. A més, juntament amb VINSEUM, hem publicat el llibre «Raïms», «Grapes»**

**Visites especialitzades a totes les D.O de Catalunya.**

**Organització de tast de vins específics.**

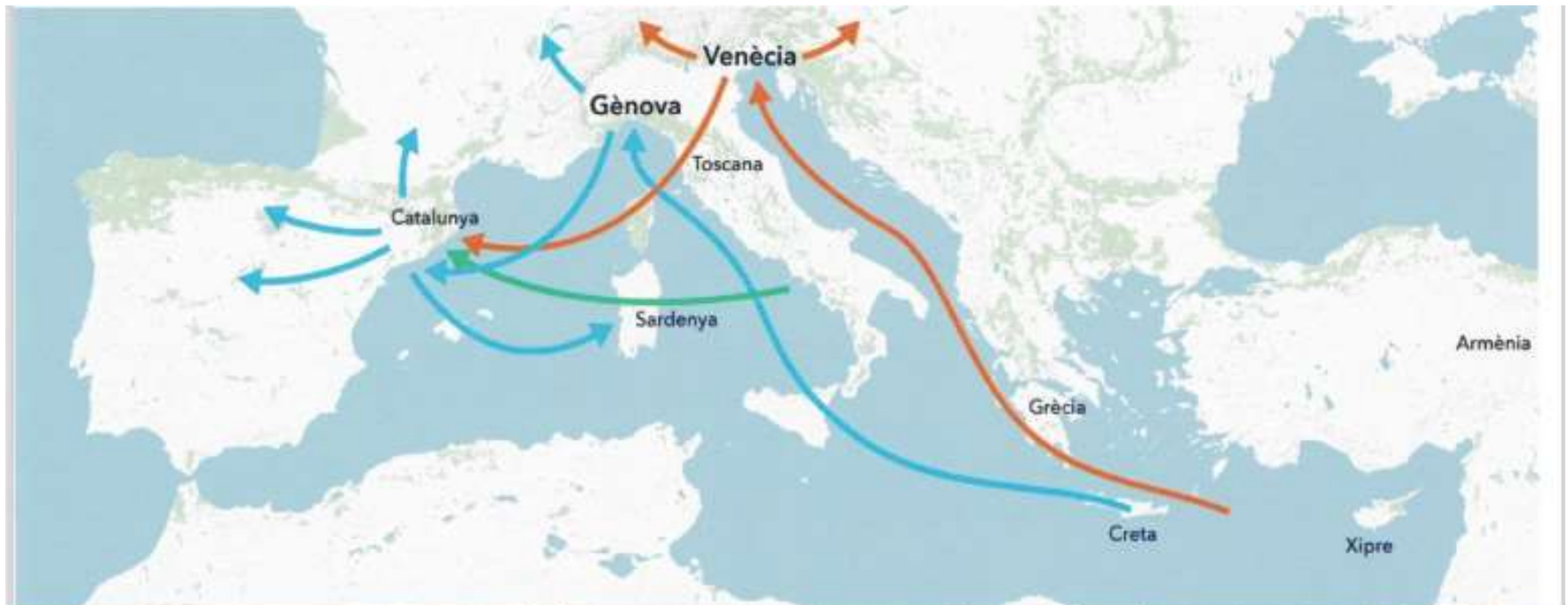
**Presentació de llibres i reportatges i Conferències**

**Hem col·laborat amb: el sector enovíticola productors individuals i cooperatives, amb la Universitat Rovira i Virgili, amb totes les D.O , amb l'INCAVI, amb VINSEUM entitat amb la que hem creat GREVA, amb la UCE, amb Vitec, amb l'Institut de recerca i formació Agrària de les Illes Balears, amb la Cambra Agrària del Rosselló , amb Sella&Mosca i l'Agencia di Assistenza tecnica in Agricoltura della Sardegna,l'IRTA som membres de CEPvi**

## Classificació de les varietats

- **Autòctones:** la paraula «autòctona» ve dels grec *autos* que significa propi , el mateix i *khan* que significa terra o sigui una varietat nativa del lloc, com pot ser el xarel·lo
- **Tradicionals:** varietats que se sap que han arribat d'altres llocs però fa molt de temps (segles en algunes ocasions), com el moscatell o la malvasia.
- **Foranies:** que el seu origen és de fora i la seva introducció o expansió és relativament recent: cabernet sauvignon, chardonay o riesling.





## Data dels primers documents sobre l'aparició de les varietats de cep

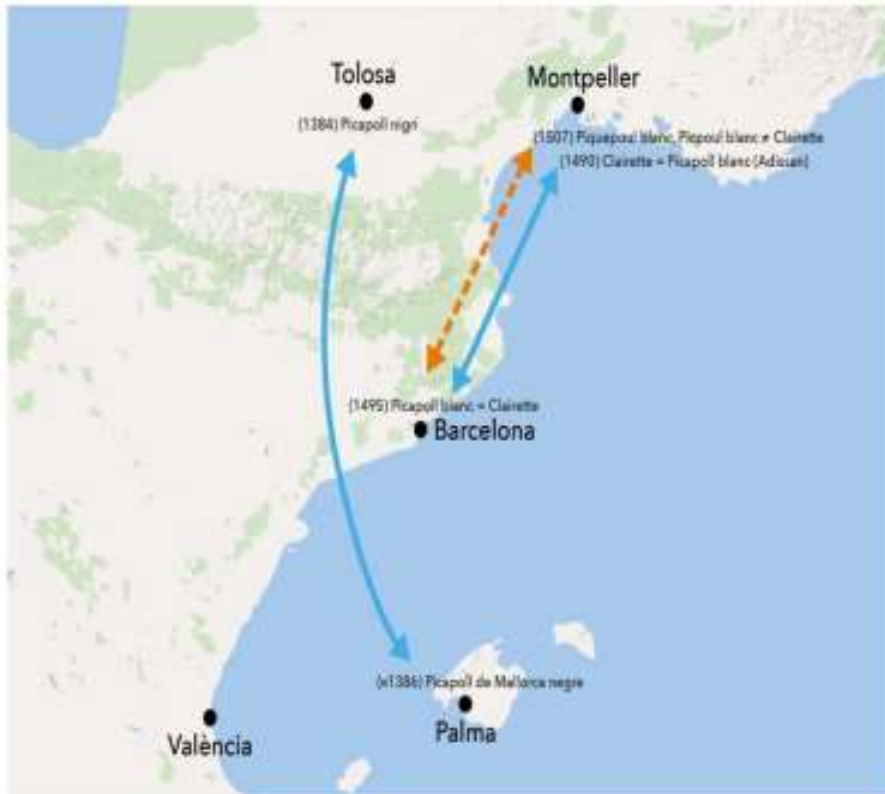
- Edat mitjana segles XIII-XV: a) vins nobles: **moscatell**, vernaccia, **malvasia**, vi grec.
- b) primeres varietats: **montonec**, **carinyena**, **monastrell**, **picapoll**.
- Edat moderna segles XVI- XVII: **macabeu**, **xarel·lo**, **garnatxa negra**, **trobat**, **sumoll negre**, **moscatell roma**, **moscatell d'Alexandria**, **malvasia de Sitges**.
- Edat moderna XVIII I XIX i contemporània : **garnatxa blanca**, **ull de llebre**, **trepant negre**, **garnatxa roja**, **garnatxa peluda** , **tempranillo (ull de llebre)**





Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. 4 novembre 2021

# Els treballs realitzats per buscar els orígens dels picapolls



## Résultats des analyses d'ADN Année 2004

Caractéristiques de la commande		N° de la commande : 384
Demandeur : ENTAV - Service sélection Jean Michel BOURSQUOT		Double des résultats ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Si oui, coordonnées :
Nombre d'échantillons reçus : 2 Nombre d'échantillons testés : 2		Date de réception : 13/10/04
Objet de la demande : Identification variétale		N° d'identification : 384

Analyse d'ADN par technique PCR et utilisation de marqueurs microsatellites	
Date de l'extraction d'ADN :	19/10/04
Nombre d'amorces microsatellites passées :	9
Date(s) du dépôt sur gel et référence(s) gel(s) :	20/10/04 Gel N° 25

**RESULTATS :**

Les profils obtenus pour chaque échantillon analysé avec les 9 amorces microsatellites, ont été comparés aux données de notre base établie à partir de références provenant des collections de l'INRA (Domaine de Vassal) et/ou de l'ENTAV (Domaine de l'Espiguette).

Les résultats sont les suivants :

Référence échantillon	Correspond au profil référence de la variété :
N° 01 - Picpoul (Espagne)	<b>CLAIRETTE BLANCHE</b>
N° 02 - Picpoul (Espagne)	

Date et signature de la personne ayant effectuée l'analyse.  
le 21 octobre 2004  
*[Signature]*

Date et signature du responsable de service ou du directeur.  
le 21 octobre 2004  
*[Signature]*

## Planteig de les diferents hipòtesis sobre les varietats de garnatxa

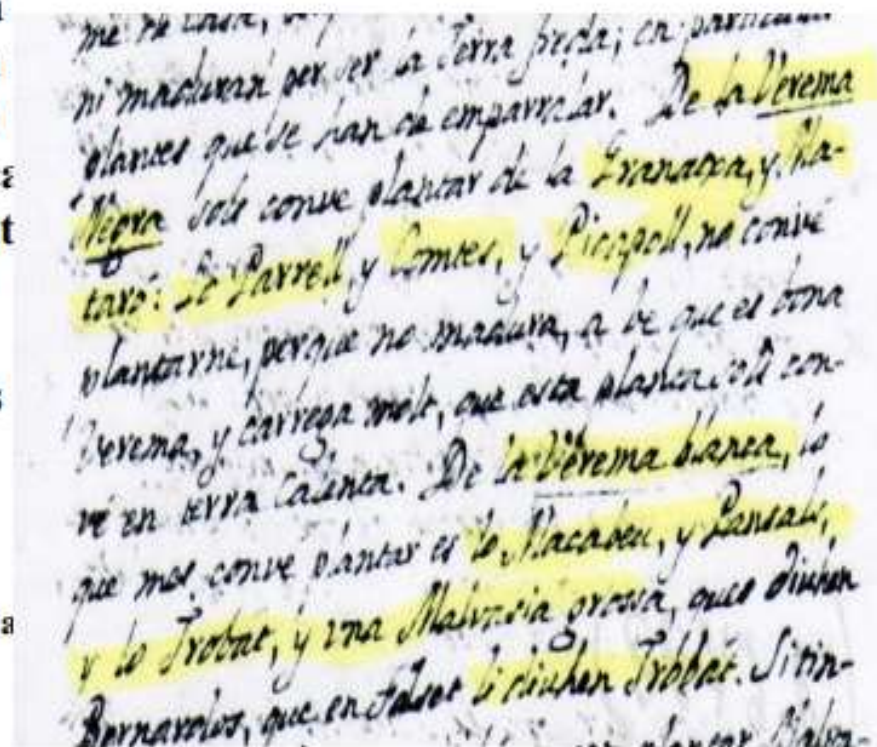
**Mostrem algunes de les referències escrites les varietats de garnatxa : 13 vernacia( JaumeII); 1309 vino verna (A. de Vilanova); 1321 vernaccia (Dante); 1385 vernassa( Eiximenis); 1399 vernaixa( B. Metge); 1417 verna (A.Turmeda); 1564 guarnatxa (P. d'Icard); 1629 Eugeni Perea ,<1631 Garnacha( E, de Corbera);1647 Vernatxa(O.Catala); 1787 Granatxa( Barba i Roca); 1797 Garnachas(J .Navarro); 1785 L'Abbe Marce grenac blanc;1871 Garnaxa (Martorell i Peñ 1857 Expo de productos Madrid garnacha blanca; 1875garnacha blanc (J Rubio IACSI); 1908 garnacha blanc (Raventos) 1911 totes (P.Grau)...**



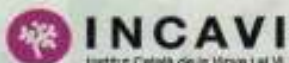
## Els orígens de la garnatxa negra

•En aquest treball, primer de tot, hem començat intentant averiguar si la venaccia medieval i la garnatxa que apareix a partir del segle XVI son la mateixa varietat. Hem trobat documentació de garnatxa, de garnatxa negra, garnatxa blanca, garnatxa roja i peluda procedent del Principat de Catalunya Nord, de França, de Sardenya, i d'altres parts d'Itàlia, i amb la documentació analitzada, hem plantejat els orígens no tan sols de les diverses garnatxes sinó també del cannonau de Sardenya i el tocai de Veneto, les venaccies medievals.

•Document de la dreta :Eugeni Perea, «El conreu de la vinya a Escala Dei, *Història de Reus*, (1629) 1984, n°1.pp.55-60



# Jornada sobre la garnatxa blanca a Gandesa i sobre la garnatxa negra a Falset



Jornada sobre:  
**LA VARIETAT  
GARNATXA BLANCA**  
Gandesa, 26 d'octubre de 2011  
1era circular

## PRESENTACIÓ

El Consell Regulador de la Denominació d'Origen "Terra Alta" (CRDO TA), la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA, filial de l'IEC), l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) i el Parc Tecnològic del Vi (VITEC) han cregut oportú organitzar una jornada per a presentar els coneixements actuals sobre la varietat Garnatxa Blanca i els vins elaborats amb la mateixa, a la Terra Alta, l'àrea geogràfica més important del món pel cultiu d'aquesta varietat.

Es tractaran els aspectes següents:

- Història i cultura
- Viticultura
- Característiques enològiques
- Gastronomia, maridatge i tast

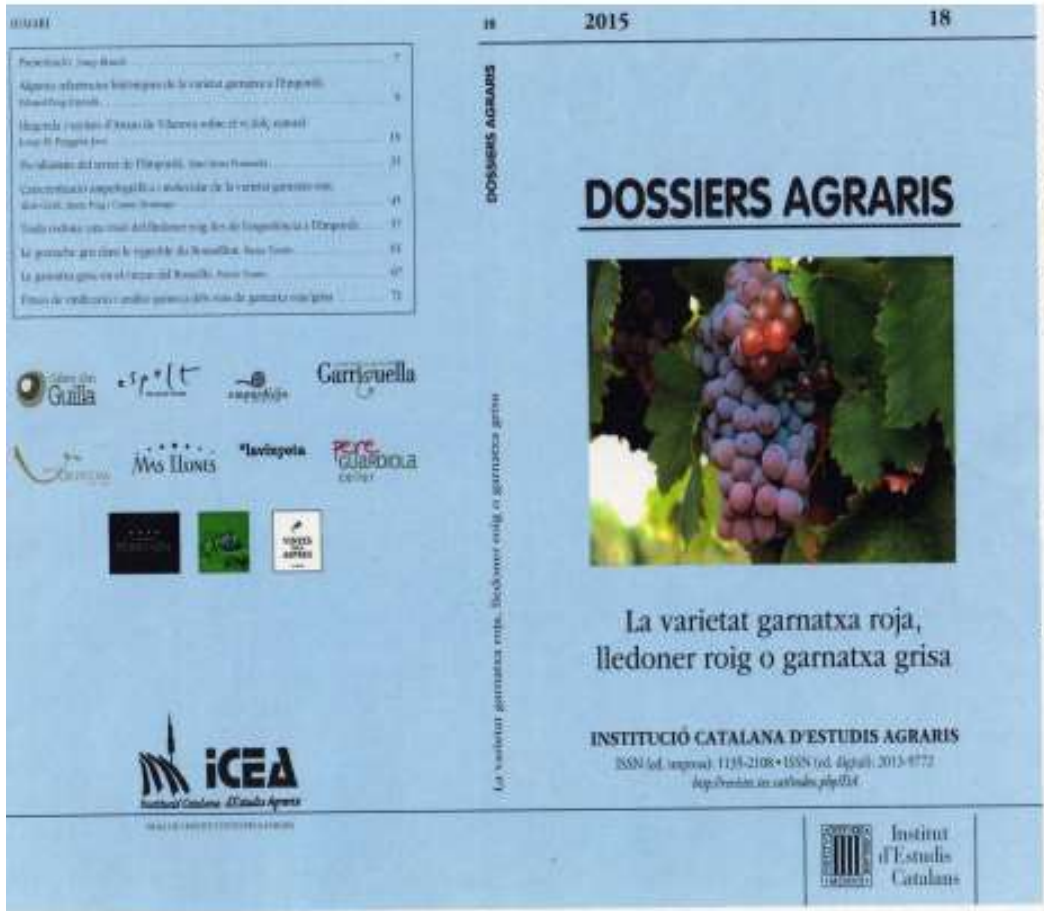
Els organitzadors us animen a presentar comunicacions (trobareu les normes de presentació al dors). La jornada, d'un dia de durada, inclourà un dinar/tast.

Quotes d'inscripció (dinar inclòs):

Membres d'entitat organitzadora..... 45 €  
Altres..... 60 €

**INSCRIPCIONS:** Adregeu-vos al Consell Regulador DO Terra Alta (Tel. 977421278 / [info@doterraalta.com](mailto:info@doterraalta.com)). Tramitada la sol·licitud d'inscripció es facilitarà la informació pertinent per fer efectiu el pagament. Per a més informació podeu escriure a: CRDO Terra Alta: [info@doterraalta.com](mailto:info@doterraalta.com). Secretaria de la ICEA: [icea@iec.org](mailto:icea@iec.org)







# La polèmica sobre la carinyena i el samsó

## Les varietats i els vins

Una  
La varietat "carinyena", bé a  
desarrollada a Catalunya, és d'origen  
provençà i porta el nom de  
l'ordre de "Carinyena". Parla  
es es de arribar fins a  
"Carinyena" i de  
"Château de Pape". Ara  
parlant d'altres vitícoles

Fa cent anys, al Priorat predomina de  
molt la garnatxa, productora d'aquests  
vins novells de color granat, de molt de cos,  
d'aroma agradable i dolç suau. Actual-  
ment, aproximadament el 55 o 60% de les  
seves vinyes orges són de la varietat  
"carinyena", que dona un vi més nerviut,  
batiut més viu i que envella més bé  
que la garnatxa com a vi de taula. Els  
rancis millors s'obtenen amb vins un per-

domina la garnatxa, que és el cep que  
produeix el most més apte per a un empen-  
ciment posterior de qualitat.

En canvi, un vi d'una proporció d'un  
50% de garnatxa i un 50% de carinyena és  
el que millor característiques en donarà  
per a un "Priorat" de taula típic, amb la  
condició que tingui un envelliment de pocs  
anys. Quan han estat ben elaborats,  
aquests són aquells vins relumans, de color

En algunes zones de Catalunya es considera «samsó» sinònim de «carinyena», i de fet aquesta és  
la paraula que l'administració catalana aconsella fer servir a les etiquetes dels vins, atès que el  
mot «carinyena» és d'ús exclusiu de la «Denominación de Origen Carinyena» (Aragó). Tot i així, hi  
ha qui considera que el nom «samsó» o «samsó» correspon a la varietat francesa «cansault».  
Aquesta és també l'opinió d'en Xavier Favà, segons es pot consultar al seu llibre referenciat més  
avall.

Altres noms de la mateixa varietat són: caigran o catelan (França), mazuela o mazuelo o crujián  
(Espanya), carignano o legno duro (Itàlia), pinot d'Évora (Portugal).

	EXPOSITORS.	LOCALIDAD.	ROBRES DE LOS EJEMPLARES.
XXI ONDA	Broca (D. Salvador).	Riudocafias.	Garnacha. Albillo negro (picapoll negro). Carinyena. Albillo. Vidriell ó verdíell. Pansa. Moscatel. Fonollera. Botellat. Pámpol girat. Garnacha blanca.
	Buxeres (D. José).	Castellví de Rosanes.	Sumoll. Tarrasench. Garnacha. Mutllós roig. Xarello. Valenciá. Macabeo. Mutllós. Sumoll del gra rodó. Lloras. Carinyena. Trabarons. Xarello del gru gros. Carruga rucha. Trobat. Pansa.
	Cabanyes (D. Lorenzo).	La Granada.	Fumat. San Jaume. Rojal de gra rodó. Moscatel vermell. Pansa murrut. Calop. Lloras. Trobat. Moreu. Malvasía. Valenciá. Sumoy. Grumet.
	Cabanyes (D. Juan).	Argentona.	Granacha. Semoy. Pasa comun.
	Castafalch (D. José).	Tarrasa.	Roset. Trobat. Valenciá. Pansa manut. Montonach. Macabeo. Xarello. Lloras. Picapoll. Parrella de las xicas. Tarrasench. Martíorea. Parrella. Fumat. Sumoll.
	Calaff (D. Antonio M.*)	Tárrega.	Macabeo. Escenxigós ó garrat. Rojal.
	Caldentey (D. Mateo).	Felanitx.	Sabaté ros. Ull de llebre. Escursag. Gargolosa. Pansa blanc. Batista. Montona. Vinasó. Garnacha negra. Pansa.
	Camin (D. Juan).	Mataró.	Picapoll blanc. Valenciá. Garnacha. Carinyena. Pansa comun. Martoreyn vermella. Macabeo. Muscatellons. Butayol. Dumech blanc. Malvasía. Muscatel gros. Pansa valenciá. Carinyena. Trobat. Butayol. Pansa vermella. Picapoll.
	Campabadal (D. José).	Lérida.	Grumet blanco. Grumet encarnado.
	Camps (D. Pelayo).	Gerona.	Picapolla rodonell. Pansa negra. Monastrell. Pámpols. Carinyena. Yagas. Picapolla negra. Pansa blanca. Malvasía. Picapolla blanca. Tintorell. Mosach. Lladoner. Moscat. Molins.
II	Carreras (D. Baudilio).	Gabá.	Carmenet.
	Casanova (D. Francisco).	Fuente Alamo.	Valenciá. Monastrell. Mesquera.
	Castellarnau (D. Joaquín).	Tarragona.	Mantilla. Macabeo. Sumoll negro. Moscatel. Trepal. Salsech. Carrega sumers. Garnacha. Cartuxá. Mataró (negro). Cruixent. Rojal. Planta de Angora.
	Castell de Pons (D. Antonio).	Constantí.	Garnacha. Cartuxá. Moscatel rosado y blanco.
	Castell de Pons (D. Joaquín).	Esparraguera.	Carrega sumers. Cua de moltó. Manual. Traveró. Macabeo. Malvasía. Carinyena. Valenciá. Negreyó. Moscatel. Xarello.



Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. 4 novembre 2021

INSTITUT DE RECERCA I FORMACIÓ  
AGRÀRIA I PESQUERA

INSTITUCIÓ CATALANA D'ESTUDIS  
AGRARIS

Jornada sobre  
**Les varietats  
Manto Negro,  
Moll i Callet**



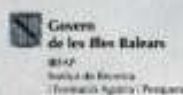
Lloc  
Palma de Mallorca, sala d'actes "Sa Nostra"

Dissabte, 23 d'octubre de 2010

Organitza:



Col·labora:



## Presentació

La secció de Viticultura i Enologia, continuant amb el seu programa d'impulsar treballs sobre les varietats de cep autòctones de les nostres terres, ha organitzat amb el suport de l'Institut de Recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears aquesta jornada sobre les varietats autòctones de Mallorca. Els viticultors de les Illes Balears han mostrat un gran interès en els darrers anys per recuperar les varietats autòctones amb la intenció de donar un impuls molt important cap a la personalitat i tipicitat dels vins de les Illes. En aquesta jornada podrem conèixer els resultats dels estudis que des de la Conselleria d'Agricultura i Pesca s'estan fent, juntament amb la Universitat de les Illes Balears. Alhora, tindrem l'oportunitat de visitar alguns cellers que ens permetran conèixer aquesta realitat per part dels productors. Per tot plegat pensem que la jornada tindrà molt d'interès.

## Programa

- 09.00 - 09.30 Recepció - Inscripció.  
A Palma, al local de l'Obra social de SA NOSTRA.
- 09.30 - 10.00 Inauguració i presentació.
- 10.00 - 10.45 El perquè de la defensa de les varietats de cep autòctones, el cas de Catalunya, a càrrec de Josep M Puiggròs, coordinador de la secció de Viticultura i Enologia ICEA - IEC.
- 10.45 - 11.30 Evolució del cultiu de la vinya a Balears, a càrrec del Sr. Antoni Martorell, cap del servei de l'ITRFAP (Institut de Recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears, Conselleria de Presidència del Govern de les Illes Balears).
- 11.30 - 11.45 Pau i cafè.
- 11.45 - 12.30 Selecció clonal de les varietats Manto Negro, Moll i Callet, a càrrec del Sr. Joan Rossello, professor col·laborador de la Universitat de les Illes Balears.
- 12.30 - 13.45 Les varietats minoritàries de les Illes Balears, a càrrec de Dra. Josefina Bota, investigadora de l'ITRFAP (Institut de Recerca Agrària i Pesquera de les Illes Balears, Conselleria de Presidència del Govern de les Illes Balears).
- 14.30 - 16.00 Dinar tast a l'enc.
- 16.45 - 18.00 Visita a un celler local.
- 18.30 - 19.00 Visita al celler "Galmés i Ribot" a Santa Margalida.
- 19.00 - 21.00 Berenar - sopar al mateix celler.
- 21.00 Tornada a Palma i fi de la jornada.

# Tast sobre: “Els vins de la Catalunya Nord”

Barcelona, 20 d'abril de 2010

Institució Catalana d'Estudis Agraris  
Secció de Viticultura i Enologia

## Presentació

---

Les persones del *Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló (Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon)* s'han ofert a fer-nos un tast de vins de la Catalunya Nord, de la mà del seu president Fabrice Rieu i també del nostre consoci Llorenç Planes.

En territori de la Catalunya Nord, les vinyes i el vi continuen sent una de les principals activitats econòmiques. La seva història ha estat lligada als territoris de la Catalunya del sud fins a final del segle XVII i el contacte humà cal dir que no s'ha perdut mai, tot i la frontera. Descobrirem que moltes vinyes estan plantades amb les varietats que també són nostres, com la carinyena, la garnatxa negra, el lledoner pelut (garnatxa peluda), macabeu, garnatxa blanca, malvasia i també el moscatell.

Ens sorprendran, també, el seus cupatges i les tendències de la seva elaboració, d'una producció que va destinada al mercat interior, però també amb gran força a l'exportació. Cal distingir el gran treball que fan a la Catalunya Nord amb els vins dolços naturals.

## Programa

---

Lloc: Sala Puig i Cadafalch de l'Institut d'Estudis Catalans (c. del Carme 47, Barcelona)

### Dimarts, 20 d'abril de 2010

- |               |  |
|---------------|--|
| 18.30 – 18.45 | Introducció de la vinya i el vi a la Catalunya Nord, a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom.   |
| 18.45 - 20.00 | Tast dels diferents vins de la Catalunya Nord, a càrrec de Fabrice Rieu, president del <i>Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló</i> . |

# Jornada sobre la varietat : «torbato, tourbat, malvasia del Rosselló , trobat. A l'Alguer celler Sella&Mosca 8 de juny 2012



## le Tourbat

- **Identification/Origine** : en le rencontre assez souvent en Sardaigne mais son origine semble bien être espagnole, de Catalogne plus précisément.

- **Synonymie** : malvoisie du Roussillon, malvoisie des Pyrénées orientales, trobato en Sardaigne, canina ou canina (pour tous le variantes des climats. [@BIBLIOP11](#)).



Passer sur le bouton, sur le feuille ou sur le grappe pour à clic pour découvrir d'autres images. Malvoisie prise à l'ESTAV, à l'exception des grappes malvoies jaunes à roses.

- **Description** : grappes moyennes à grandes, cylindriques, parfois allées, plus ou moins compactes; baies moyennes à grosses, ovoïdes ou légèrement ellipsoïdes, peau épaisse blanche faiblement mouchetée rose arbré à saturant, chair juteuse.

- **Aptitudes de production** : débournement moyen, une semaine environ après le chancel. Son port est semi-érigé, retombant et quelquefois buissonnant. Vigor moyenne à taillé court de préférence. Affectionne particulièrement les terres sèches et chaudes. Sensible au mildiu, à l'oïdium, aux thrips et aux cicadelles, redoute également la carence en magnésium.

Maturité 3ème époque moyenne.

- **Clones agréés** : trois au total, les 967, 911 et 987.

A préférer le 987 même s'il est donné comme quelque peu sensible à la coulure climatique.

- **Type de vin/Arômes** : fait partie de l'encépagement des appellations Banyuls, Grand Roussillon, Côtes du Roussillon, Maury et Rivesaltes.

Donne un vin souple conservant toujours une très bonne acidité, légèrement aromatique, de haute finesse au bouquet très caractéristique avec une très belle couleur jaune d'or plus ou moins foncée.

Arômes de pomme mûre pour des vins jeunes, fruits cuits et de miel en vieillissant, ...

→ [@BIBLIOP11](#)

pour imprimer cette fiche. [@BIBLIOP11](#)

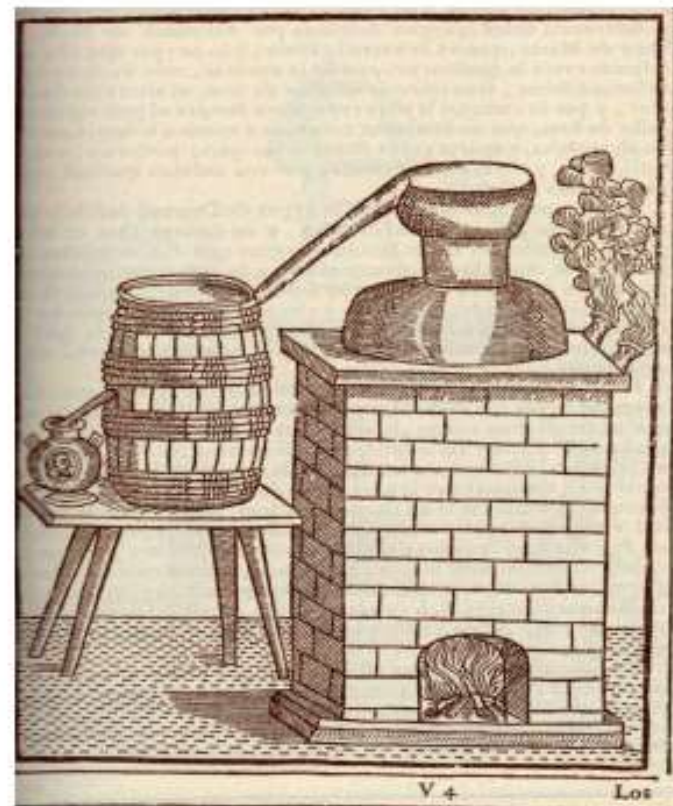
## L'aiguardent, la gran riquesa de Catalunya

**El procés de destil·lació del vi per obtenir un producte més concentrat en alcohol, l'aiguardent es fa amb un alambí, que ja era conegut en el món antic, però la participació d'Arnau de Vilanova es una llegenda.**

**El procés de producció industrial a Catalunya es va produir, durant el segle XVIII. La primera fassina coneguda es va fer a Reus el 1685. Els introductors de la producció i el comerç varen ser Joan Kies i Josep Shallet. Reus serà un gran centre de producció i juntament amb Paris i Londres fixarà el preu.**

**L'Aiguardent serà en aquest període el segon producte en aportació de riquesa a Catalunya i s'exportava al nord d'Europa i a Amèrica, a través dels ports de Salou, Vilanova u Sitges.**

**Va ser una sortida pels vins de l'interior de Catalunya amb dificultats pel transport**



## **Seguint les petjades de les garnatxes dolces de l'Empordà**

**Dissabte 23 de maig de 2009**

Institució Catalana d'Estudis Agraris  
Secció de Viticultura i Enologia

### **Presentació**

Us proposem una nova activitat relacionada amb el descobriment i la promoció de les bones especificitats de la nostra viticultura i enologia.

I **seguint les petjades**, hem triat les visites en funció de les últimes tendències de mercat; en aquest cas, les **garnatxes dolces**. Visitarem cellers cooperatius, elaboradors particulars, guiats per bons experts i amb l'assessorament dels tècnics de la Denominació d'Origen Empordà.

### **Programa**

#### **Dissabte 23 de maig de 2009**

8.00 h	Sortida amb autocar de Barcelona (Av. Diagonal/Còrsega, cantonada Jardins Palau Robert)
10.00-10.30h	Centre Cívic de Pau, presentació de la Denominació d'Origen Empordà, a càrrec del Sr. Simó Casanovas
10.45-12.30 h	Visita a la cooperativa Empordàlia, acompanyats del Sr. Simó Casanovas, gerent d'Empordàlia
12.30-13.45 h	Visita al Celler Espelt, acompanyats de la Sra. Anna Espelt, enòloga
14.15h-16.00 h	Dinar al restaurant Can Cassoletes d'Espolla
16.00-17.30 h	Visita al Celler Cooperatiu d'Espolla, acompanyats del Sr. Josep M Casellas, enòleg
17.30-18.30 h	Visita al Celler Martí Fabra, a Sant Climent de Sescebes acompanyats del Sr. Joan Fabra, enòleg
18.30 h	Tornada a Barcelona

# El xampany català o el cava

**Durant la segona part del segle XIX diferents empreses catalanes varen intentar d'obtenir "xampany".**

**Tenim tres àrees de Catalunya on s'inicia la producció , Blanes, Soberano i Gil de Reus i Miquel Esquirol de Vilanova.**

**Els tècnics importants varen ser Jaume Roura i Justo Villanueva.**

**Però va ser la família Raventós primer Josep Raventós i Fatjo que el 1872 va obtenir les primeres ampolles de "xampany català" i el seu fill Manuel Raventós(1862-1830) va completar el treball i va aconseguir poc a poc introduir en el mercat el xampany amb el cupatge de :macabeu ,xarel·lo i parellada i de 3300 ampolles el 1890 es va passar l'any 2016 al que avui es diu "Cava" a 244 milions d'ampolles el 2015**



Fig. 34. — Casa Codorniu. — Grupo de edificios.

Ya en 1900 apareció en nuestra Revista una relación de esta importantísima casa, firmada por D. José Más, con motivo de haberse otorgado á la explotación agrícola de D. Manuel Raventós *medalla de oro* del concurso de Estudios y Prácticas Agrícolas. Pero la Casa Codorniu no es de las que se atascan en su marcha, y á los que actualmente la hemos visitado, nos han sorprendido, en alto grado, los progresos realizados en los doce años que desde entonces han transcurrido, hasta el punto de que casi la desconocíamos por completo.

**La finca** —La finca se compone de unas 100 hectáreas de viñedo, del cual los dos tercios es terreno llano. Todo él está injertado sobre pie americano Rupestris Lot, Gamay Coudere y Aramon. Las variedades injertadas son Macabeo, Xarel·lo y Montonech, de uvas blancas, Morastell y Sumoll, de uvas negras.



## **Una reflexió sobre la situació del cava català**

Des de fa diversos anys i com activitat de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA, hem visitat diferents cellers de vi escumós i hem tingut l'oportunitat de discutir amb els seus productors sobre la situació del cava i l'evolució d'aquest sector. Fins avui s'han produït un seguit de divisions que han originat nous grups de producció de vins escumosos fora de la D.O Cava .

Tot aquest procés no ha sorgit casualment sinó que te les seves arrels ja des de fa algunes dècades

## VINYES D'ALÇADA –Celler de l'Encus



## Jornada a la facultat d'Enologia URV Tarragona, 2018



# Principals conclusions

- **-El vi i la vinya ens varen arribar a la península Ibèrica i a Catalunya des d'Areni (Armènia) a través dels fenicis durant el segles VIII-VII Ac**
- **-A Catalunya hi va haver una segona via a través dels grecs foceus durant el segle VI aC Posteriorment el romans varen fer l'expansió del cultiu i el consum vi.**
- **-El Regim Sanitatis fet per Arnau de Vilanova pel rei Jaume II és una de les obres que ens dona una gran informació sobre consum del vi a l'època medieval, moltes obres literàries medievals també ens donen informació sobre les formes de beure'l.**
- **-El vi a l'edat mitjana es consolida com una beguda, un aliment i un remei.**
- **-Tan el vi com el vinagre s'han utilitzat en moltes receptes culinaries .**
- **-El vi ha sigut un remei de moltes dolències des de l'edat mitjana fins als estudis més recents dels nostres hospitals malgrat les restriccions en el seu consum.**
- **- L'aiguardent que va ser un producte que va aportar molta riquesa a Catalunya i també es un component en el vi dolç natural, no va ser un invent d'Arnau de Vilanova, com molts autors li atribueixen.**

## Principals conclusions II

- El tipus de vins que coneixem que es varen consumir durant l'edat mitjana varen ser: muscat, vernaccia, grech i malvasia. Que eren vins blanc i dolços procedents de la mediterrània oriental i comercialitzats durant un llarg període , Gènova, Nàpols, Venècia. Molt important el muscat de Claira (Rivesaltes) podria ser la varietat de cep més antiga que tenim. El grec va ser comercialitzat per Nàpols i va desaparèixer el seu cultiu a principis del segle XX. El gran comerç de la malvasia va ser a través de Venècia , es dubtós que fossin els almogàvers durant la campanya d'orient que fessin la seva introducció a Catalunya, la malvasia de Sitges va ser un dels vins més apreciats S XVIII, XIX. Gènova va ser la gran comercialitzadora de la vernaccia, que considerem que és una varietat diferent a les garnatxes posteriors.
- A finals de l'edat mitjana apareixen textos en els que es cita per primera vegada: el montonech o posterior parellada, que els seus orígens podria ser al país València. La carinyena o caranyana, no queden clars els seus orígens i no es acceptable el nom de samso que en els últims anys s'ha l'hi ha volgut donar a Catalunya. El monastrell, sembla que la primera cita seria d'un vi o cep procedent de l'Empordà i és una de les varietats mes esteses avui fora de Catalunya i amb sinonímies com mataró, mourvedre o garrut. El picapoll negre que Eiximenis el situa a Mallorca i que la primera cita seria d'època semblant al piquepoul noire i que són la mateixa varietat

## Principals conclusions III

- El picapoll blanc, com ja hem vist, és el mateix que *clairette blanche*.
- D l'època moderna tenim el xarel·lo blanc, el trobat, la garnatxa negra, el macabeu i el trobat. Del macabeu i el xarel·lo amb la documentació que hem trobat s'arriba a la conclusió de que són varietats autòctones de Catalunya, el macabeu s'ha estes per la península ibèrica amb el nom de viura. El trobat és una varietat minoritària del Paísos catalans ja que sen originaria del Principat, avui la superfície més important es troba a l'Alguer i a continuació a la Catalunya Nord amb els noms torbato, tourbat o malvasia del Rosselló, al Principat encara no s'ha iniciat la recuperació, a les comarques de ponent hi un trobat negre. La garnatxa negra, com s'ha dit pot ser autòctona de Catalunya i una de les varietats més importants. Posteriorment i per ordre cronològic apareixeran les garnatxes blanca , roja i peluda.
- Durant el segle XIX apareixen la resta de les varietats que hem estudiat :sumoll negre, carinyena blanca, ull de llebre, trepat negre, tempranillo/ull de llebre i subirat parent. De totes aquestes n'hem trobat poca documentació, especialment del trepata, varietat autòctona de la Conca de Barberà i del sumoll que fins a meitat del segle XX es trobava per una gran part de Catalunya i actualment es troba en procés de recuperació. Finalment quedarà encara fosc, per falta de més documentació, la varietat ull de llebre citada a finals del segle XVIII i la relació amb el tempranillo introduït de la Rioja a finals del segle XIX i que a Catalunya es diu ull de llebre i en canvi no hi ha cap referència d'un ull de llebre autòcton en aquests moments.

ICEA i VINSEUM es complauen a convidar-los a la presentació del projecte

## Vitis Catalana

impulsat pel GREVA

(Grup de Recerca de les Varietats Autòctones de les Terres de Parla Catalana)

La presentació anirà a càrrec de Jordina Escala, bibliotecària de VINSEUM.  
A continuació hi haurà la conferència *Les motivacions que expliquen els noms dels ceps i raïms catalans* a càrrec del filòleg Xavier Favà.

L'acte tindrà lloc dijous 20 d'octubre, a les 19 h, a l'auditori de VINSEUM.

(Plaça Jaume I, 1, Vilafranca del Penedès)

En acabat hi haurà un tast de vins de varietats catalanes  
per gentilesa de Celler Pardas, Sant Josep Vins i Terra de Marca.



Museu de les Cultures  
del Vi de Catalunya

**VINSEUM**





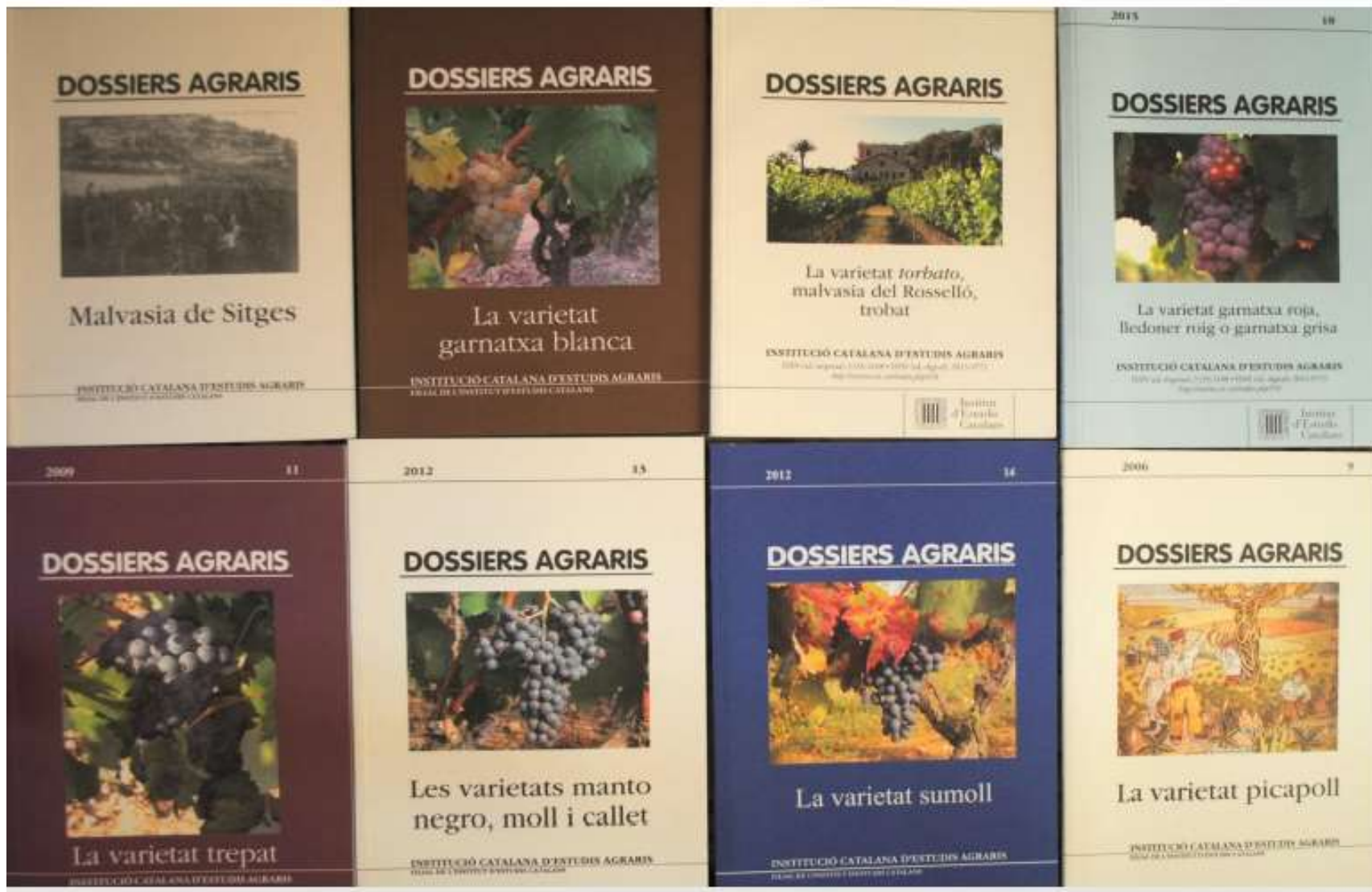
III Congrés d'Art,  
Paisatge Vitivinícola  
i Enoturisme

2 juny 2011 · Lavern (Subirats)  
3 juny 2011 · Vilafranca del Penedès





# PUBLICACIONS SOBRE VARIETATS





Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. 4 novembre 2021

## La historia també s'introdueix en el món del vi





Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris, filial de l'Institut d'Estudis Catalans. 4 novembre 2021

## ORGANITZACIÓ

- **Època 0, la comissió de treball es va formar amb els signants per la formació de la secció i varen escollir com coordinador JMPuiggròs**
- **1ª Comissió permanent: S Cerdà, J Palet, Rubió, JMPuiggròs**
- **2ª C, TRubio , J Palet , S Cerdà, S Pocino, J Rubio, A Oliva, M Nadal, E Puig, J M Puiggròs, S Puig**
- **3ª C: comissió permanent :M Nadal, J Ros, JM Puiggròs. I els altres membres de la junta: R Dalmau, A Villaroya, R Badosa, J Rubio , S Cerdà, X Bosch, S Pocino, J Saus, E Puig, M Canals .I tots els socis de la ICEA , i simpatitzants com a «suporters»**
- **4ª A partir del 14 de desembre : Coordinador: S Puig, i nova comissió permanent: M Nadal , J Ros, R Save i JMPuiggròs**

