XXXIII Jornada d'Agricultura a Prada

Universitat Catalana d'Estiu

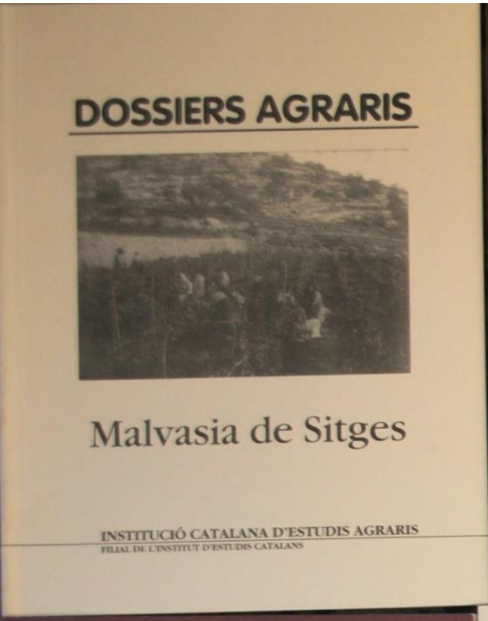
El sector vitivinícola a la Catalunya Nord i el Principat

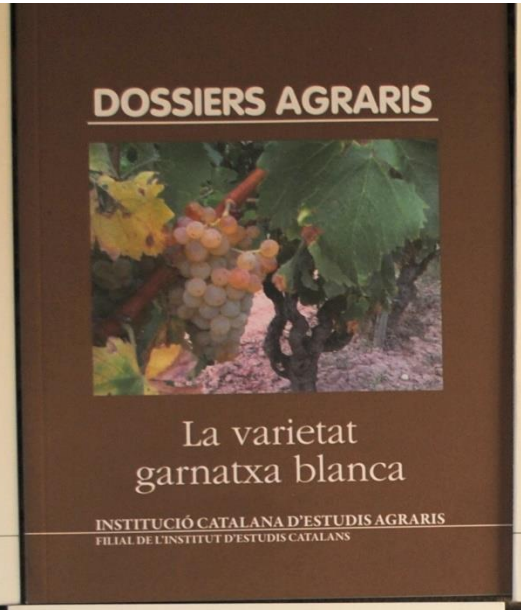
Dissabte ,18 d'agost de 2018

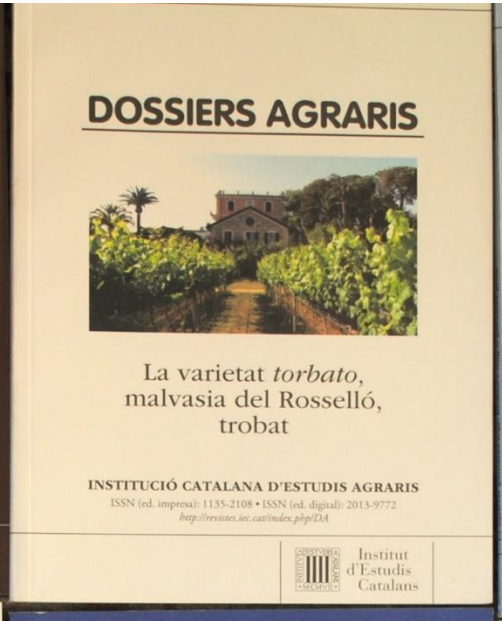
"Aproximació històrica de la vinya i el vi de la Catalunya Nord i el Principat"

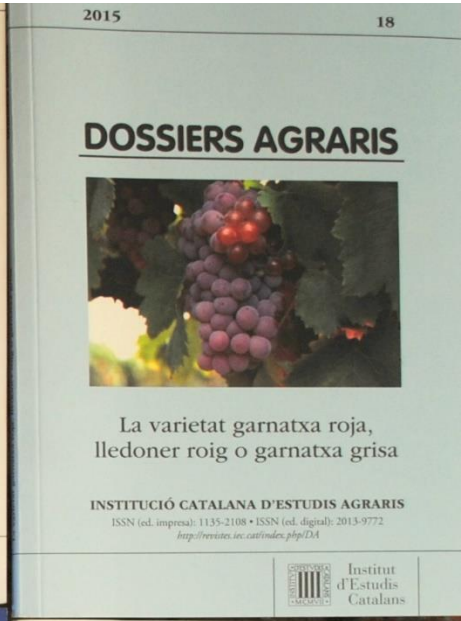
Pierre Torres i Josep M Puiggròs

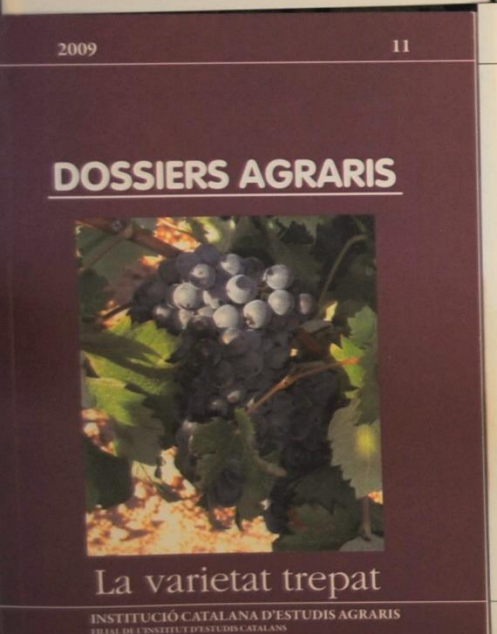
PUBLICACIONS SOBRE VARIETATS

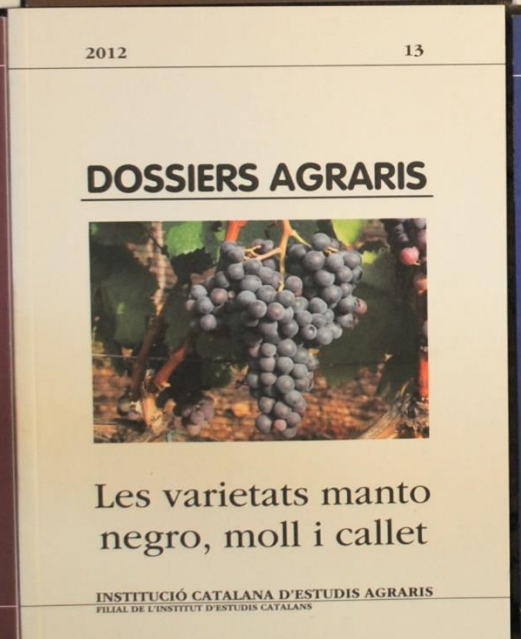


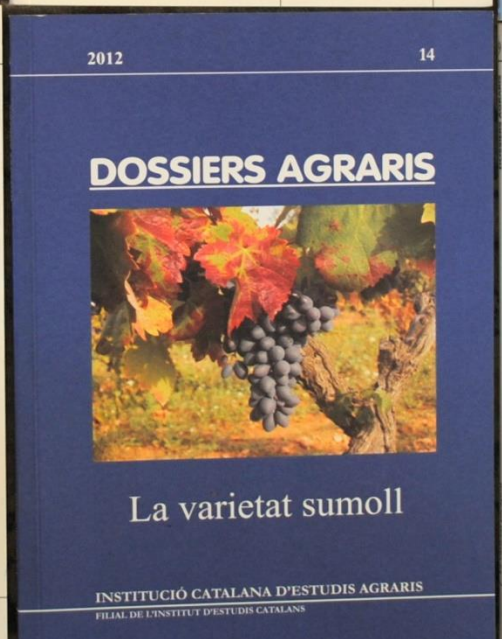


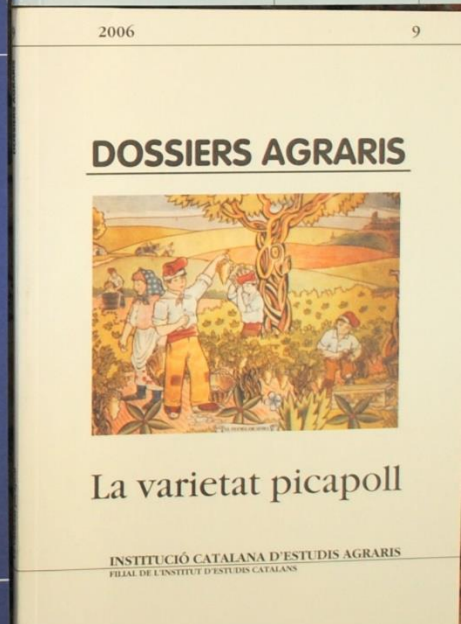












22 d'Agost 1992

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 Vallès, Enginyer Tècnic Agrícola de "Can Junyent", Explotació Viti-Vinícola: **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 produits 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.

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. Descubrirem 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

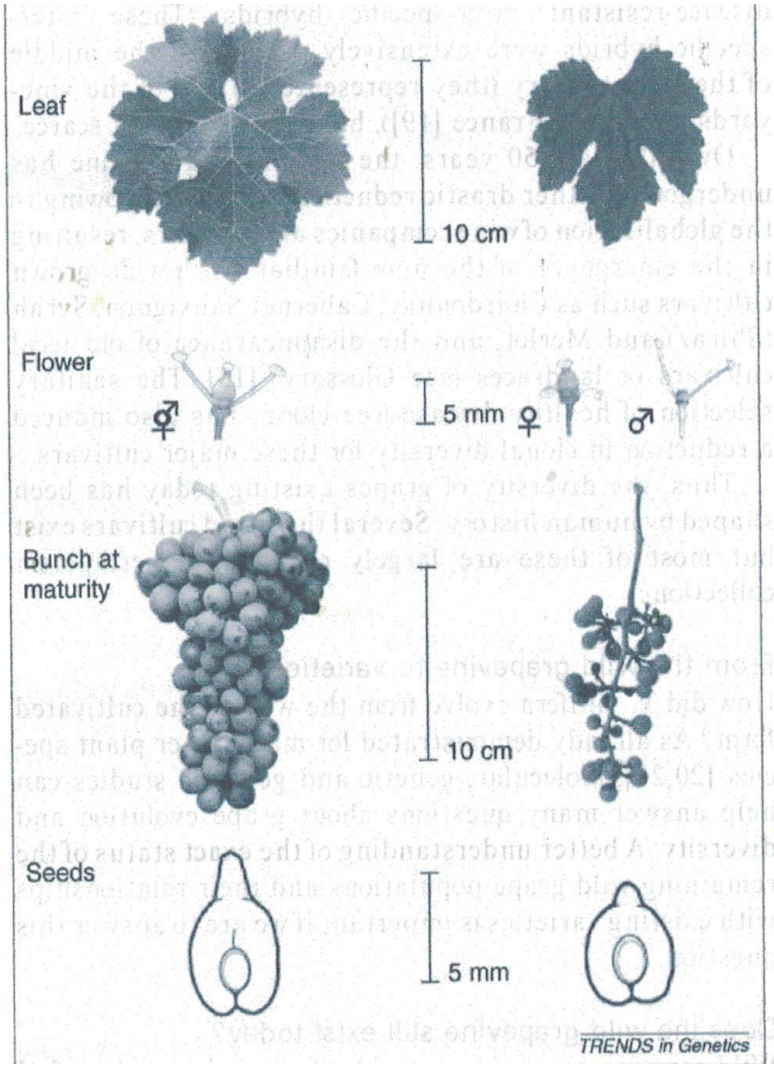
Lloc: Sala Puig i Cadafalch de l'Institut d'Estudis Catalans (c. del Carme 47, Barcelona)

Dimarts, 20 d'abril de 2010

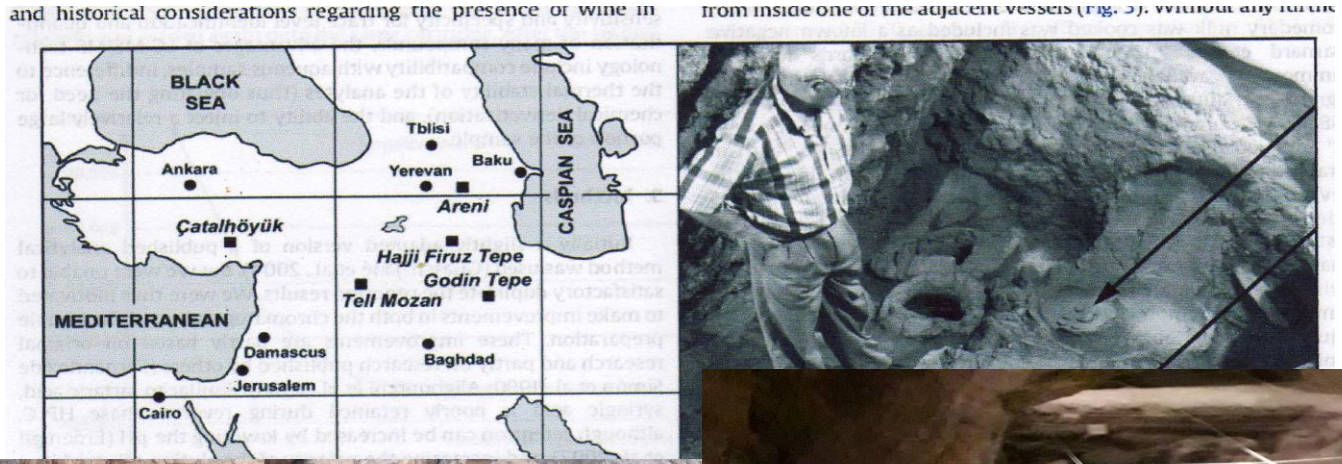
18.30 – 18.45	Introducció de la vinya i el vi a la Catalunya Nord, a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom.
18.45 - 20.00	Tast dels diferents vins de la Catalunya Nord, a càrrec de Fabrice Rieu, president del *Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló*.

Vitis vinifera ssp. silvestrys
Vitis vinifera ssp. vinifera

- Pertanyen a la família Vitacea.
- Vitis vinifera silvestrys, es una planta perenne, enfiladissa , d'escorça marronosa ,fulles lobulades (3-5l) sense pels, els brots acaben en circells. Planta dioica , les flors són petites i la floració és pel maig i la maduració dels fruits pel setembre.
- És troba a prop de rius i torrents fins els 1800 m
- Els seus fruits eren apreciats pels caçadors recol·lectors. S'utilitza per hibridar-se amb l'espècie vinifera.
- La Vitis vinifera vinifera és la planta cultivada que produeix raïms bons per menjar o per fer vi.
- La planta cultivada té flors hermafrodites.
- Es calcula que al món hi ha entre 5000-10000 varietats, les fulles son palmades lobulades(5), el fruit es un raïm format de baies fins a 3cm de llarg i son de colors de grocs a foscos.

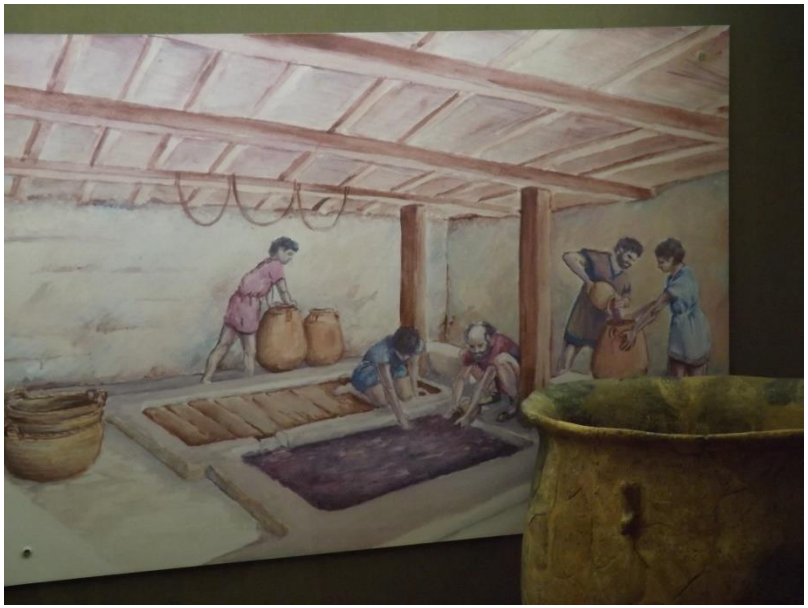


On es va produir el primer vi



Marsella
Empúries
La font
de la canya
Alt de
Benimaquia
Cadis
Cartago
Focea
Creta
Fenícia
Egipte

Alt de Benimaquia primer lloc de producció pròpia de vi a la península Iberica s VIIa.C a partir del contacte amb el fenicis –cartaginesos. Empúries segon punt d’entrada del vi a partir dels grecs foceus



ngular
ts.
mfores
itatge i
d'àmfores
ella de
ca ibèrica.

el turó i
excavació
gics amb
nclusa de
derar aquest
.

Gerra amb decoració pintada (enòcoa) per a servir el vi.
Segles VI-V aC. Dimensions: 26x18 cm.

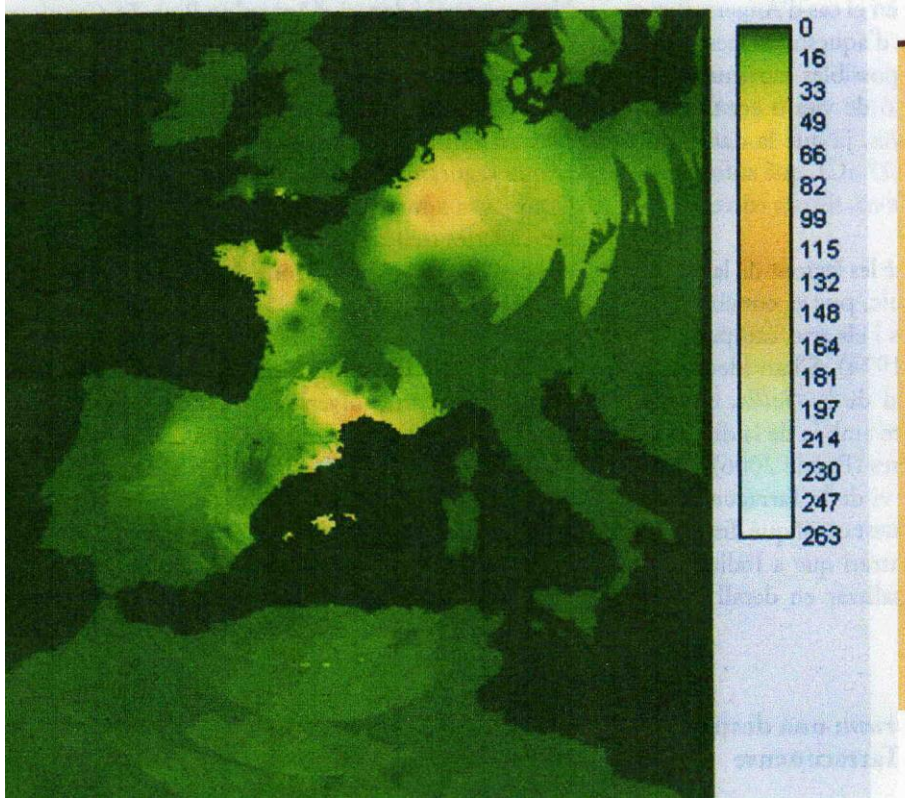
Reproducció a petita escala d'una copa grega (kylix)
per veure vi. Segle III aC. Dimensions: 8x4 cm.

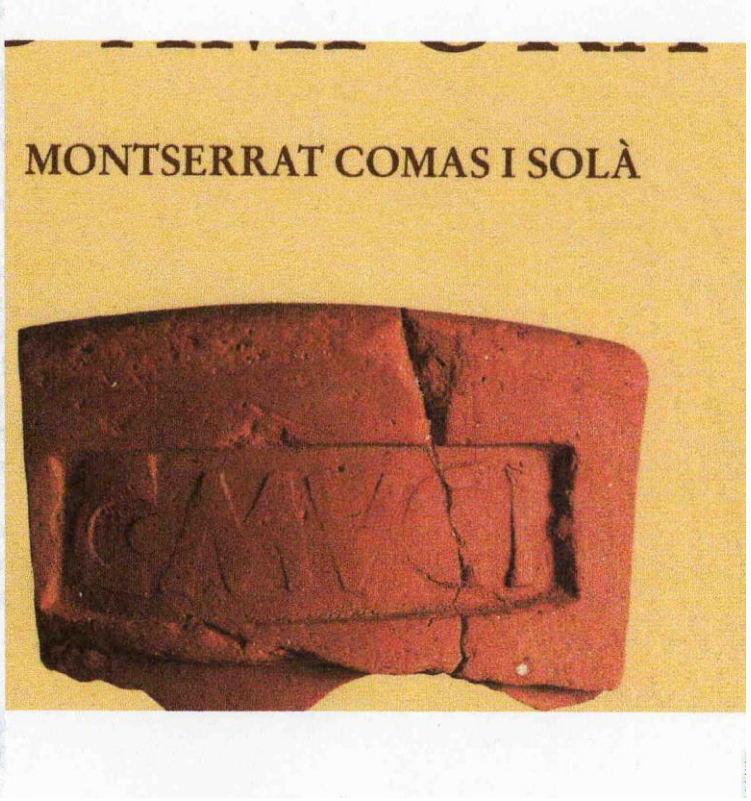
Relleu antropomorf de terra cuita de la sitja 121.
Segle IV aC. Dimensions: 20x15x8 cm.

MERA
RRO(ZONA 2)

el camp de
sidencial
tiga de la
ferro (segle VII
e delimitació i
eològiques.

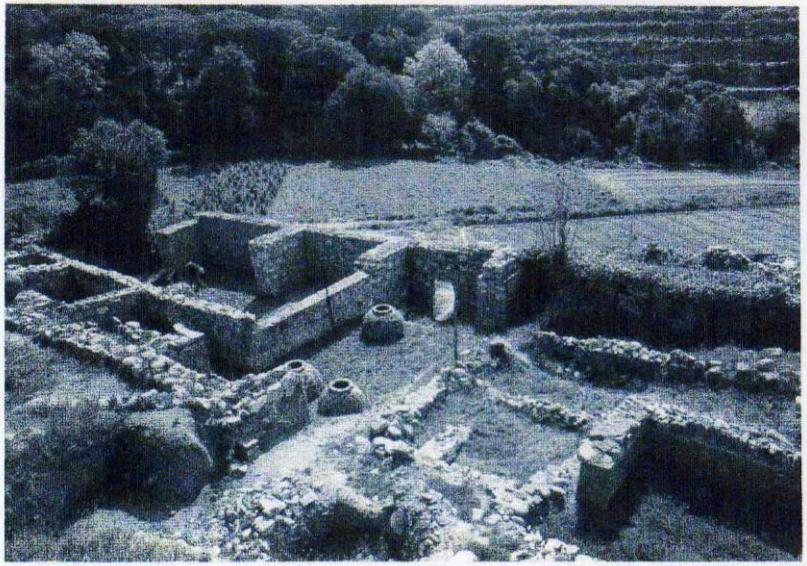
El vi de la Tarraconensis a l'època romana





Una vil.la romana

- **"... Ens podem imaginar un paisatge agrícola dominat per grans superfícies de cereals, olivera , vinya i figuera ; i al centre , la *vil.lae* com a nucli de l'explotació agrícola , com els llocs per emmagatzemar el gra , els estables, els cellers i els molins per a la farina i l'oli, tal com podem observar en aquesta vil.la de "can Sentromà" a Tiana.**



Època visigòtica i musulmana

- Amb la caiguda de l'imperi romà, el visigots varen continuar amb les tècniques romanes eno-vitícoles. Com es pot comprovar a les excavacions de Bovalar (Seròs)
- Però a partir de la invasió musulmana(711), per qüestions religioses, hi haurà alguns canvis.
- No queda clar a l'Alcora la prohibició de veure vi .
- El cultiu de la vinya va continuar i fins i tot es varen cultivar noves varietats procedents de l'orient mitja Es va potenciar molt el raïm de taula i el vi de Màlaga i l'arrop
- Els Omeies varen ser molt permissius i els berebers no (almoràvits i almohades)

Les ordes monàstiques i el vi

- El 530 es redacta la regla de St. Benet de Nursia, conté una dieta pels monjos que els permet com a màxim 750cc de vi al dia .
- El 817 Lluís el Pietós fa complir en tot l'imperi la regla de sant Benet, revisada per St.Benet d'Aniana que diu que els monjos podran veure una aimina de vi sense rebaixar, cada dia.
- El 910 es funda Cluny i es permet un reforç a base del "piment"
- El 1098 fundació de Citeaux. Es torna al vi sense piment
- El 1153 es funda Poblet

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, trepat negre, garnatxa roja, garnatxa peluda , tempranillo (ull de llebre)**

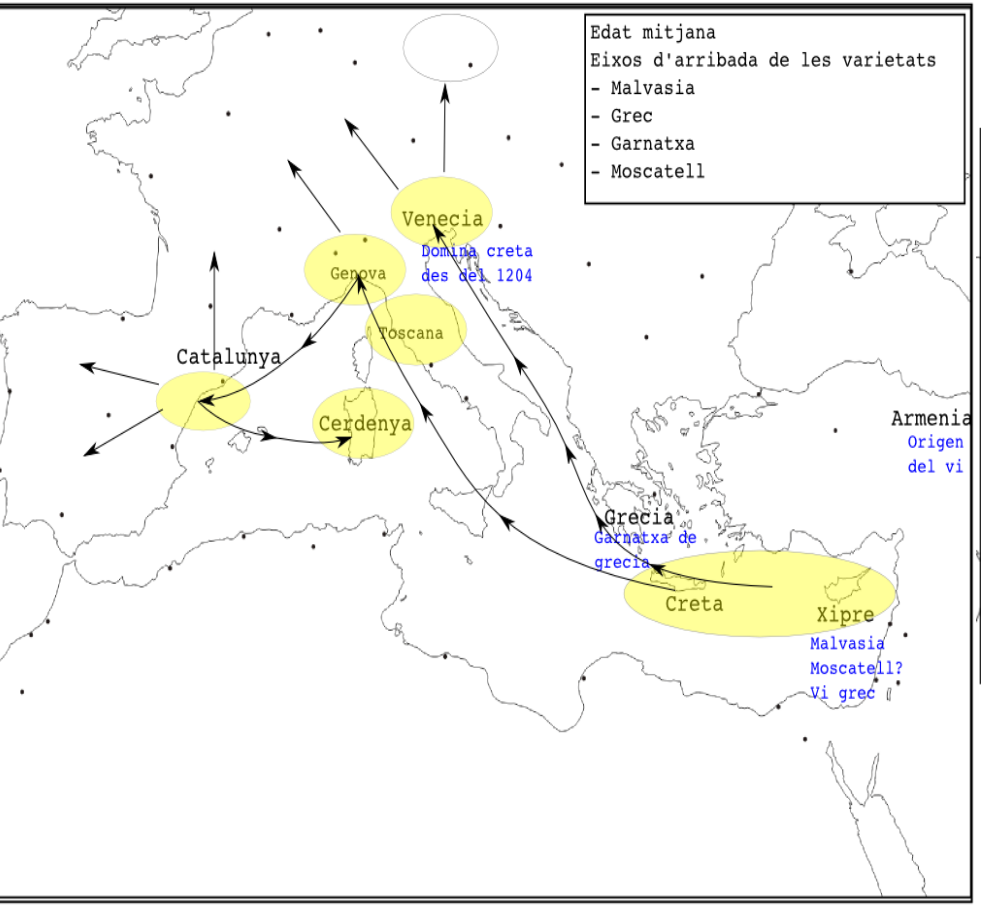
FRANCESC EIXIMENIS (1385) *Lo Crestià*

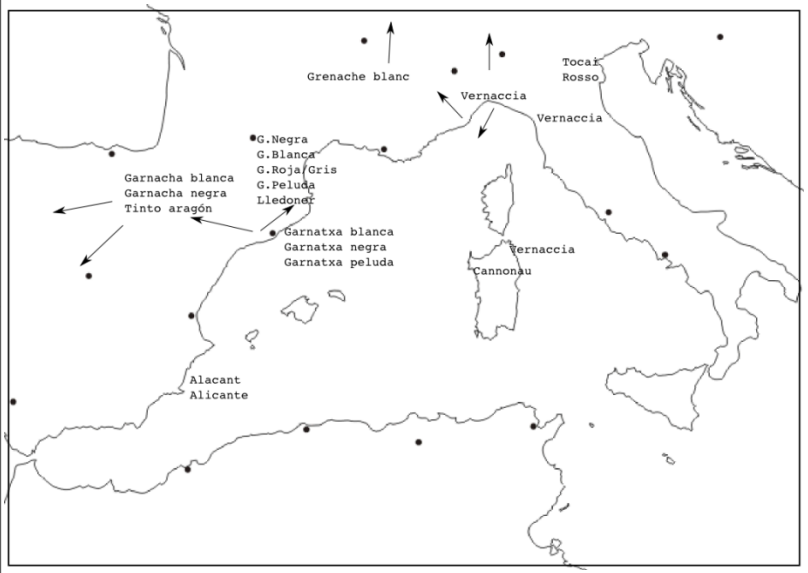
- **Els historiadors tenen una font del coneixement sobre les varietats de ceps i vins que s'han elaborat en el passat en els textos de la nostra literatura. De manera especial a partir de l'edat mitjana, com es el cas que presentem, i ens permet conèixer quins vins bevien les persones de més categoria d'aquell moment.**
- **Cal destacar en aquest fragment de *lo Crestià* , en el qual l'autor ens parlà dintre del llistat de vins *la vernassa,* com un vi blanc i podria ser la primera cita de garnatxa blanca**

gea per repeembre los fums e per confortar l'estómac e per gitar de mi mateix ventositats qui es solen llevar dins l'hom. Aprés taula, encara ús la dita dragea per fer-me bon alè.

Mon beure, quant 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 beure; per tal bec d'estiu calabresc de sant Honoret, turpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern, he del de Madrid de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monastrell d'Empordà. A les col·lacions prenc de mos lletovaris diverses, segons lo temps, o aloses ensucrades, per refrescar lo fetge; e a vegades *manus Christi* ab espòngea o endiana fina ab qualque gingebrada, per fer digestió. Per refrescar les venes, ús d'alscuns aixarops quan sent que fa calor, així com dels juleps e dels violats. A sopar, bec de beuna o de sant Porça, e faç-me refrescar les cames ab aigües precioses. E puis, quan vinc del bany, ans que meng altra cosa, bec uns trenta mujols d'ous frescs mesclats ab pols de

Des de l'edat mitjana buscant els orígens de les varietats





CONCLUSIONS

- **Considerem, després de la documentació consultada(217 doc), que hi ha moltes possibilitats de que la *Vernaccia* medieval i la *Garnatxa negra* actual tinguin orígens diferents i es tracti de dues varietats. Quedaria en discussió quina relació hi ha entre *Garnatxa Blanca i Vernaccia.***
- **La majoria d'autors situen a la península Iberica l'origen de la *Garnatxa negra, grenache, garnacha, Alicante, Cannonau, Tocai rosso, Aragón*.**
- **De la documentació que fins ara hem trobat la més antiga i abundant es la de Catalunya, i planteja que molt probable sigui l'origen de la G.Negra**
- **La possibilitat que la varietat Aragonès, que descriu Herrera(1513) sigui garnatxa, es molt feble ja que la descripció que fa s'allunya molt de la Garnatxa, i on el nom persisteix a vegades no correspon a Garnatxa.**
- **Cannonau i Tocai rosso son sinònims i sobre l'origen del Cannonau les excavacions actuals no aporten res de nou.**
- **Possibles confusions entre els termes de Corona d'Aragó i els seus territoris**

- **Pel que fa a cupatges en un estudi anterior, del 1911 n´hi ha de molt diversos , però al Priorat el més important, és el de carinyena amb garnatxa**
- **En el mateix treball de Claudi Olivera recomana que s'utilitzi el cupatge de carinyena amb garnatxa.**
- **L'any 1911 es crea a Masnou " La colección Ampelográfica Española" amb 331 varietats de cep per poder replantar després de la fil·loxera: hi havia varies carinyenes i cap samso**
- **L'any 1935 Nicolas Garcia de los Salmones publica un article que fa el resum de les principals varietats de cep que es cultiven a les diferents regions d'Espanya i el nom principal que reben a cada lloc i la carinyena es anomenada de la mateixa manera a Catalunya; a l'Aragó, Navarra i la Rioja s'anomena crujillon y mazuela; a Castella Lleó mazuela i al País Valencia cruxilló. Queda clar que a l'únic lloc on es deia carinyena era a Catalunya .**

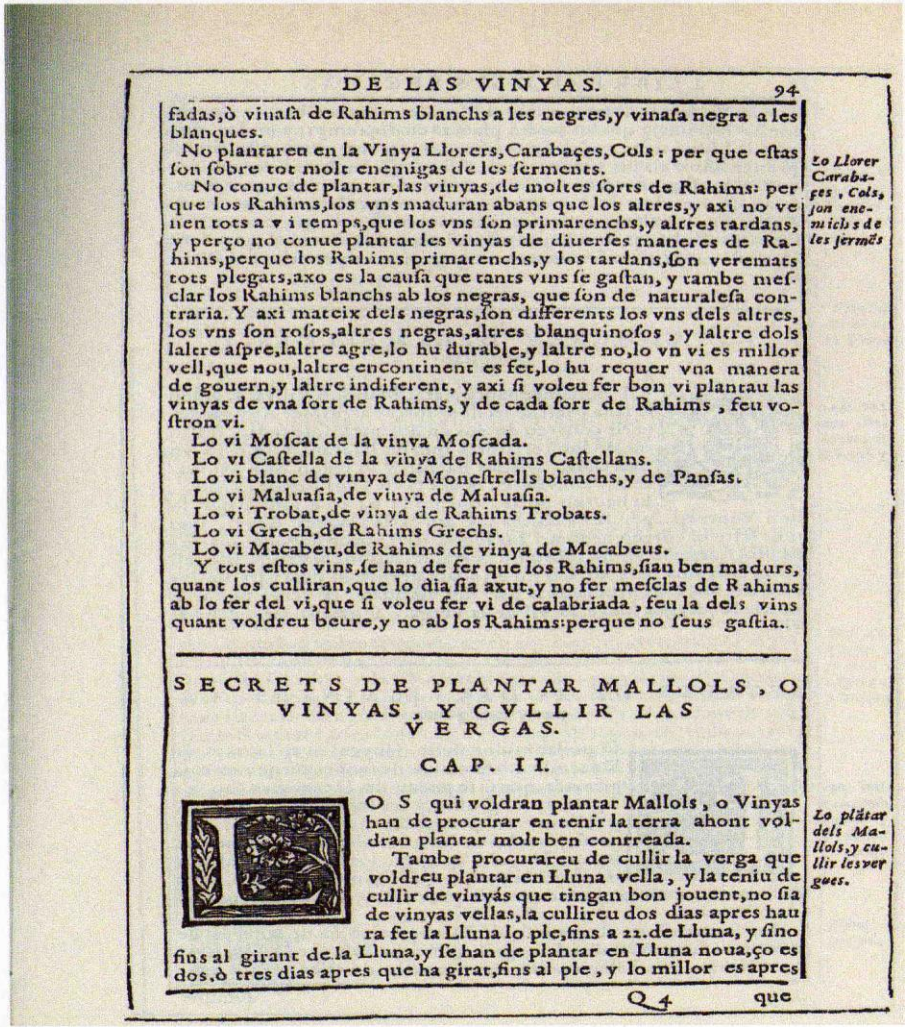
Eulàlia Duran, 1984. ***Lluís Ponç d'Icard i el "Llibre de les grandeses de Tarragona", (1564)***

de Tarragona diu *que* es molt excellent.

En la dita ciutat, sols del terme que té, se cull cad·any lo vi que à menester en lo Camp que·s diu de Tarragona; se'n cull tanta abundàntia que tot l'any *prove*heyx Barcelona y altres parts, de vins blanchs,||[96r] macabeu, trobat, justuli, malvasia; de vins claret y vermell a milenàs de càrregas.[4] Y de poch temps ensà s'i cull guarnatxa, que és un vi molt delicat.[5] Si en Borra agués gustats los vins de Tarragona no·s fóra oblidat de ells en lo privilegi seu que lo rey[6] [...].[7]

Llibre dels secrets d'Agricultura casa rústica i pastoril de Miquel Agustí 1617

- El manual de Miquel Agustí , Prior de Perpinyà (1560-1630?), va ser el primer tractat d'Agricultura escrit en català i dedica un capítol sencer al cultiu de la vinya i elaboració del vi. Ens parla, com veiem, de les varietats següents: Muscat, Castellanes, Monastrells blanchs, Pansas, Malvasia , Trobat, Grech, i Macabeu.
- Del segle XVIII , caldria revisar bé per trobar noves dades: testaments, cròniques de viatges, dietaris de pagesos o butlletins de les societats científiques.



DE LAS VINYAS. 94

fadas,ò vinasa de Rahims blanchs a les negres,y vinasa negra a les blanques.

No plantaren en la Vinya Llorers,Carabaçes,Cols : per que estas son sobre tot molt enemigas de les ferments.

No conue de plantar,las vinyas,de moltes sorts de Rahims: per que los Rahims,los vns maduran abans que los altres,y axi no venen tots a vn temps,que los vns son primarenchs,y altres tardans, y perço no conue plantar les vinyas de diuerses maneres de Rahims,perque los Rahims primarenchs,y los tardans,son veremats tots plegats,axo es la causa que tants vins se gastan, y tambe mesclar los Rahims blanchs ab los negras, que son de naturalesa contraria. Y axi mateix dels negras,son differents los vns dels altres, los vns son rosos,altres negras,altres blanquinosos , y laltre dols laltre aspre,laltre agre,lo hu durable,y laltre no,lo vn vi es millor vell,que nou,laltre encontinent es fet,lo hu requer vna manera de gouern,y laltre indiferent, y axi si voleu fer bon vi plantau las vinyas de vna sort de Rahims , y de cada sort de Rahims , feu vostron vi.

Lo Llorer Carabaçes , Cols, son enemichs de les jermẽs

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 Maluasia,de vinya de Maluasia.
Lo vi Trobat,de vinya de Rahims Trobats.
Lo vi Grech,de Rahims Grechs.
Lo vi Macabeu,de Rahims de vinya de Macabeus.

Y tots estos vins,se han de fer que los Rahims,sian ben madurs, quant los culliran,que lo dia sia axut,y no fer mesclas de Rahims ab lo fer del vi,que si voleu fer vi de calabriada , feu la dels vins quant voldreu beure,y no ab los Rahims:perque no seus gastia.

SECRETS DE PLANTAR MALLOLS , O VINYAS , Y CVLLIR LAS VERGAS.

CAP. II.

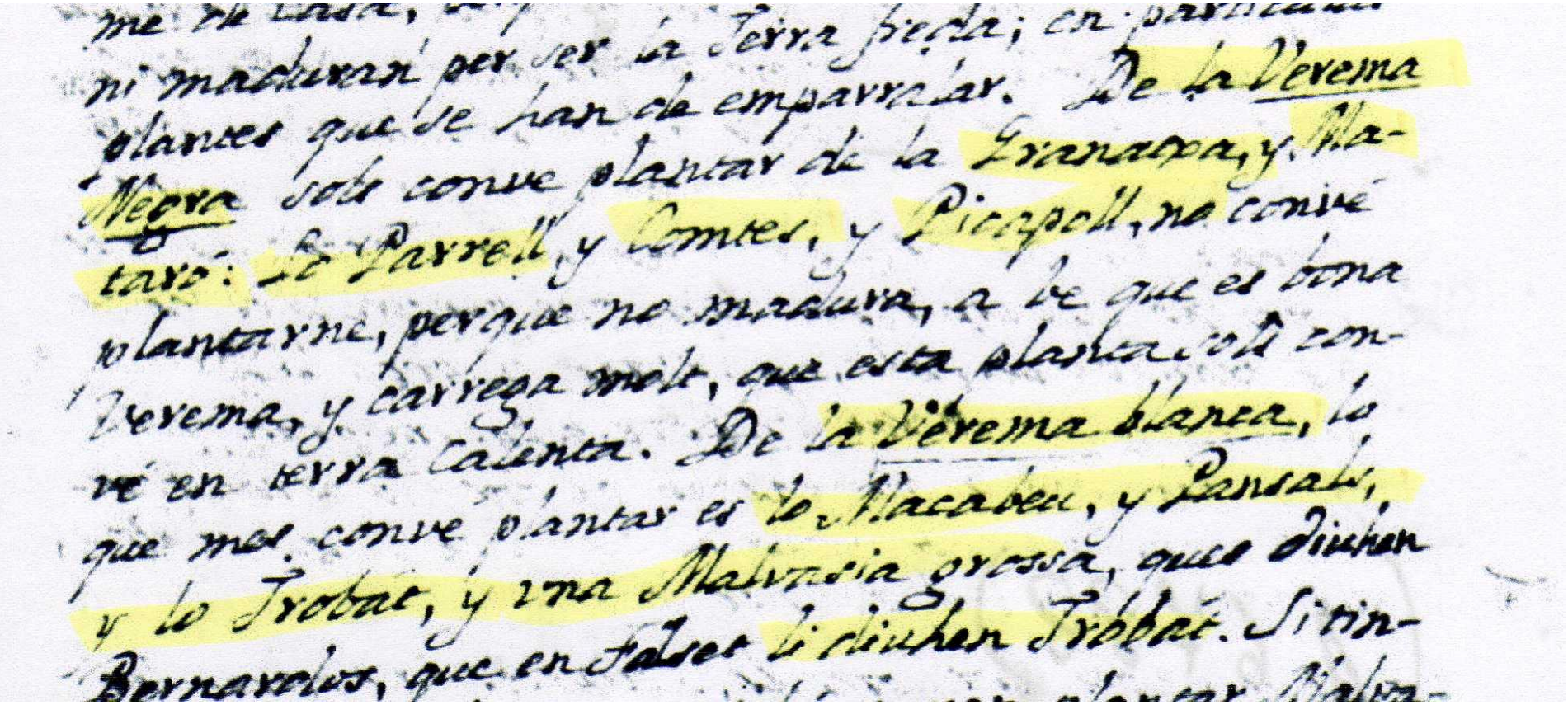
LOS qui voldran plantar Mallols , o Vinyas han de procurar en tenir la terra ahont voldran plantar molt ben conreada.

Tambe procurareu de cullir la verga que voldreu plantar en Lluna vella , y la teniu de cullir de vinyás que tingan bon jouent,no sia de vinyas vellas,la cullireu dos dias apres haura fet la Lluna lo ple,fins a 22.de Lluna, y sino fins al girant de la Lluna,y se han de plantar en Lluna noua,ço es dos,ò tres dias apres que ha girat,fins al ple , y lo millor es apres

Lo plãtar dels Mallols,y cullir les vergues.

Q 4 que

Llibre dels vassalls, 1629 trobat a l'arxiu d'Escala Dei , document anònim.



me de casa, [illegible]
ni madurar per ser la terra freda; en particular
plantes que se han de emparrar. De la Verema
Negra sols conve plantar de la Tinnapa, y Ma-
taró: Lo Parrell, y Comes, y Picapoll, no conve
plantarne, perque no madura, a be que es bona
Verema, y carrega molt, que esta plantada sols con-
re en terra calenta. De la Verema blanca, lo
que mes conve plantar es lo Macabeu, y Pansals,
y lo Trobat, y una Malvasia grossa, que diuhen
Bernavelos, que en Falses li diuhen Trobat. Si tin-
[illegible] plantar Malva-

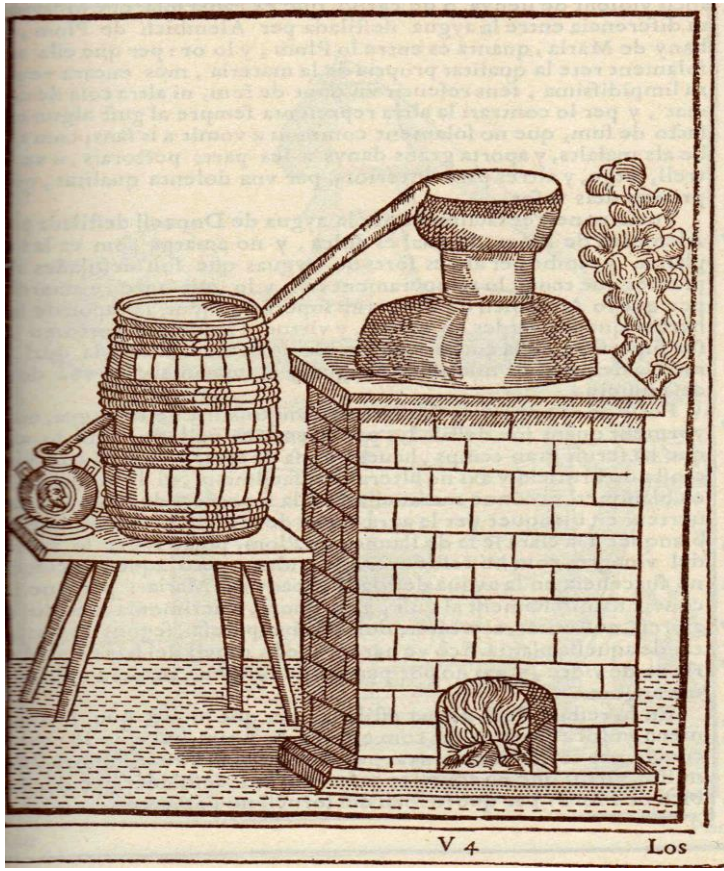
L’aiguardent, la gran riquesa de Catalunya

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 mon 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 ela 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 traves dels ports de Salou , Vilanova u Sitges.

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



Un acadèmic Vilafranquí Manuel Barba i Roca(1752-1822)

Manuel Barba va donar un llistat de 35 raïms (que es conserva en forma manuscrita a l'arxiu de VINSEUM) que es cultivaven en aquell moment al Penedès: "xarel·lo, pansa valenciana, macabeu d'escaldar, parrelles, llores, escanyavelles, moscatell de gra bo, moscatell de gra menut, cuatorts, mellorquins bords, caranyena de redolta blanca, cararanyena de redolta negra, gotimos, travalons , ull de llebre, sant Joan, moscatell blanc, moscatell vermell, cruixents, picapolles, cama de garsa, garnatxa, sumoi, cendrosa, macabeu dolç, macabeu agre, torbats, parrell curt, malvasia comuna, pansa valenciana negra, escanyacans i tretzedeus"

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

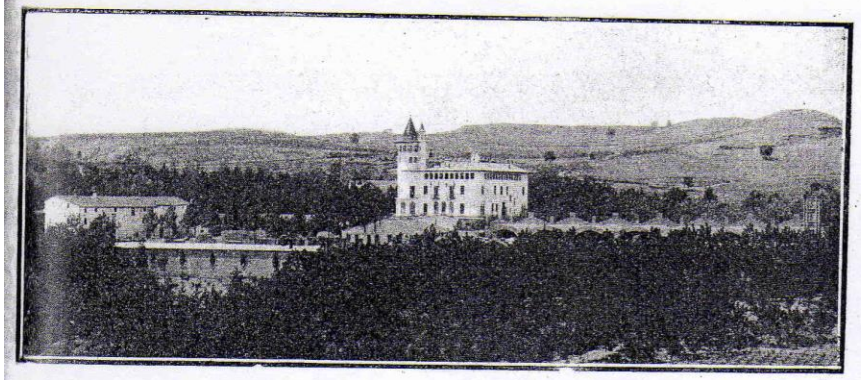


Fig. 34. — Casa Codorniu. — Grupo de edificios.

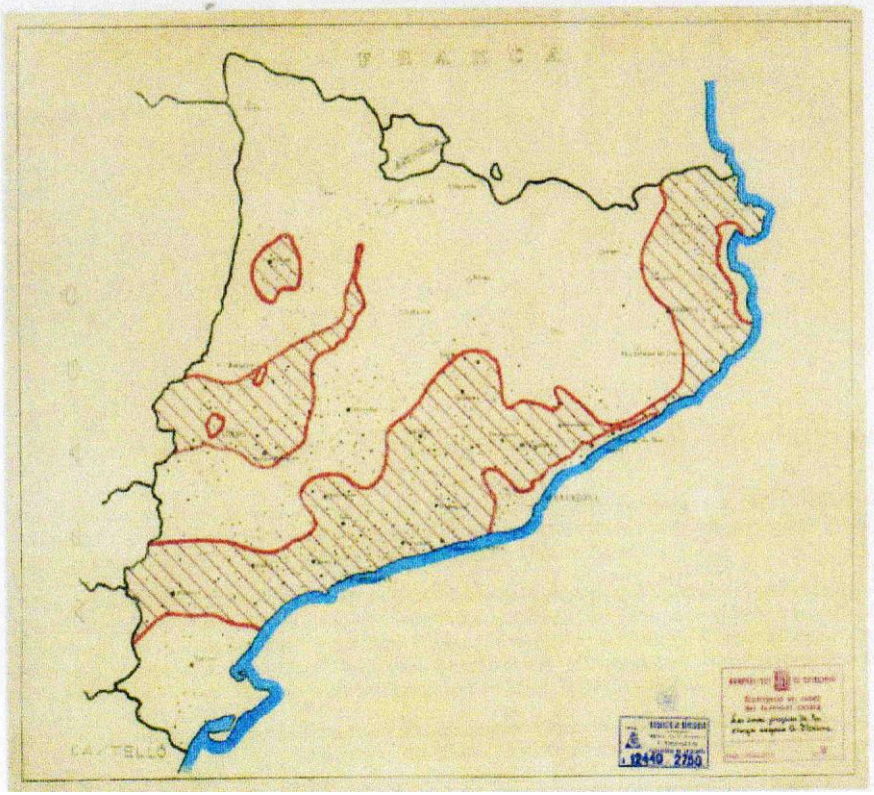
Ya en 1900 apareció en nuestra Revista una relación de esta importantísima casa, firmada por D. José Más, con motivo de haberse otorgado á la explotación agrícola de D. Manuel Raventós *medalla de oro* del concurso de Estudios y Prácticas Agrícolas. Pero la Casa Codorníu no es de las que se atascan en 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.

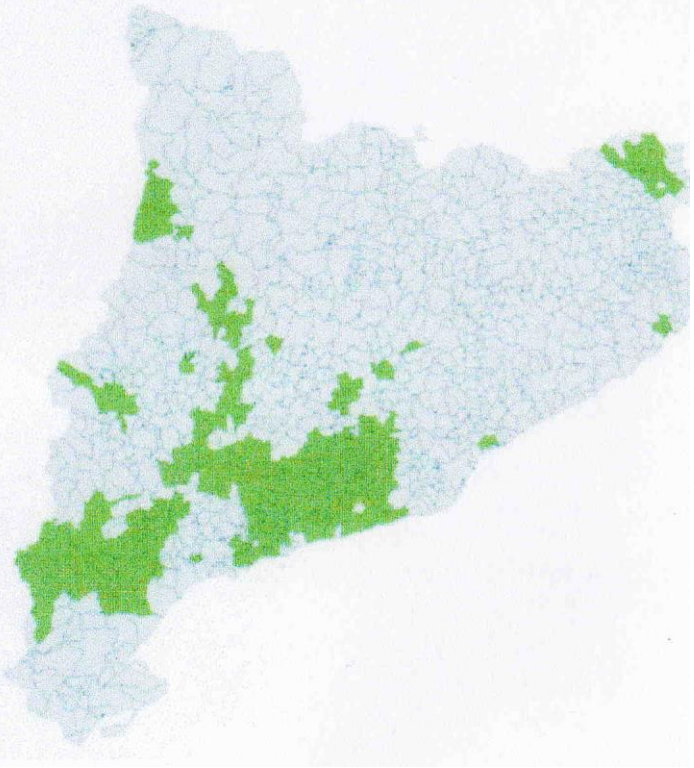
La finca —La finca se compone de unas 100 hectáreas de viñedo, del cual los dos tercios es terreno llano. Todo él está injertado sobre pie americano Rupestris Lot, Gamay Couderc y Aramon. Las variedades injertadas son Macabeo, Xarel-lo y Montonech, de uvas blancas, Morastell y Sumoll, de uvas negras.

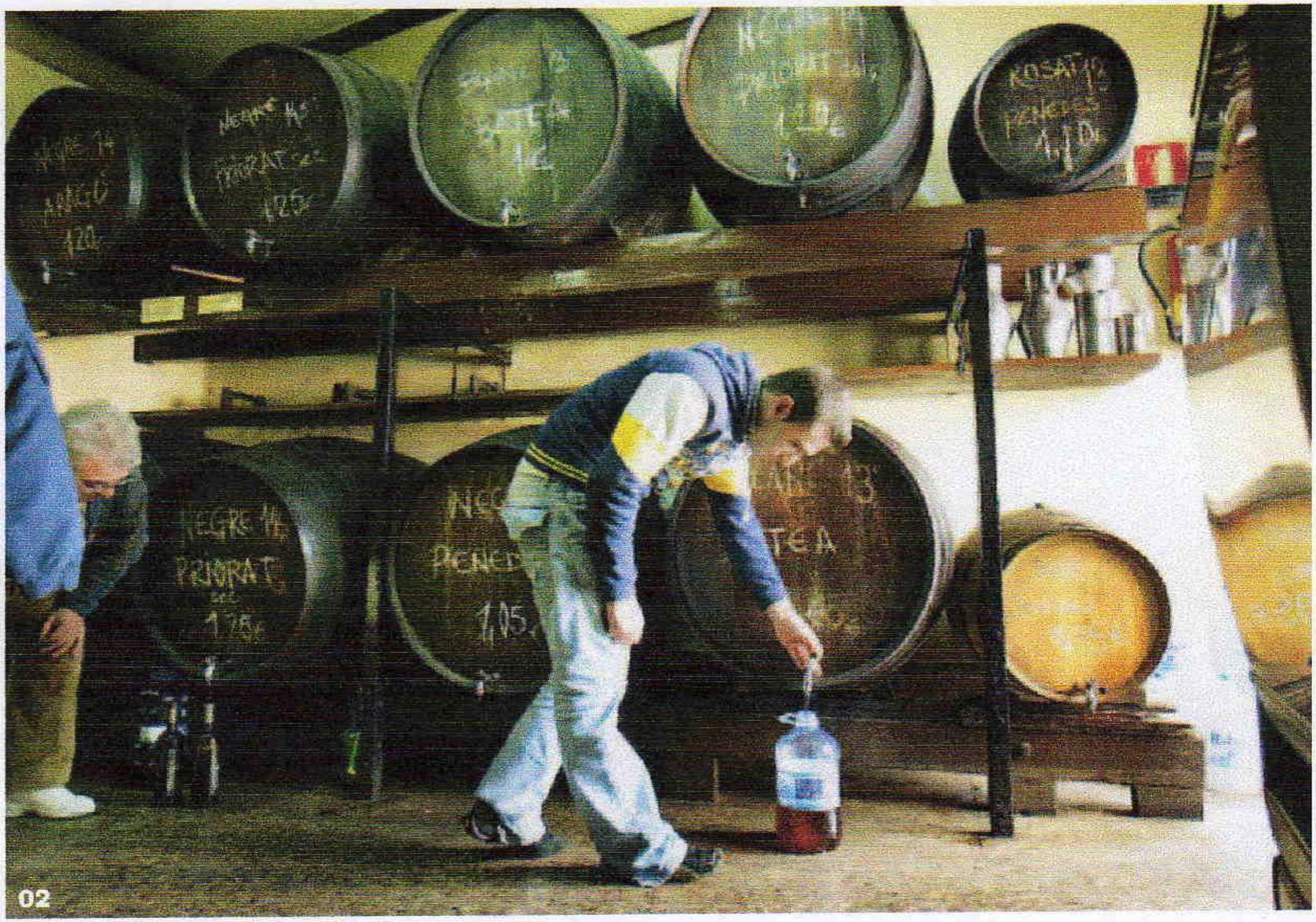
Evolució de la superfície del cultiu de la vinya

Entre els anys 1931 i 2007

[Catalunya:] Les zones propies de la vinya segons A. Matons



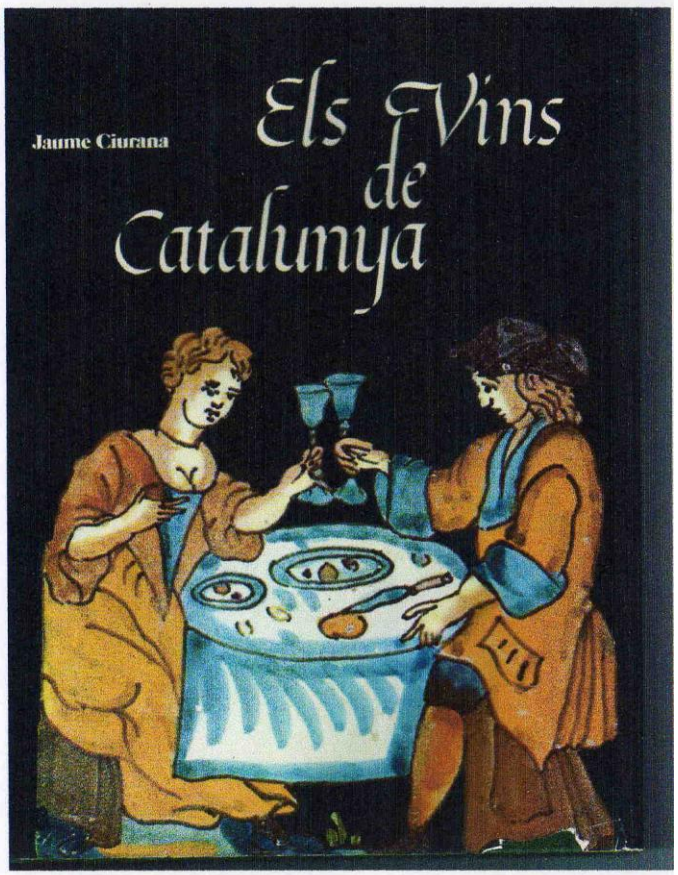




02

Els anys 70 del segle XX

- **A partir dels anys 70 sorgeix una corrent a favor de la introducció de varietats forànies i un cert desprestigi per les autòctones.**
- **Jaume Ciurana en el llibre que mostrem, p13,diu: "*les varietats estrangeres més conegudes i que podem afirmar que fan una aportació de qualitat als nostres vins son pel que fa als blancs , Pinot , Chardonay, productor dels vins de la Xampanya , dels blancs de la Borgonya, i el Riesling característic de l'Alsacià i del Rhin i pel que fa als negres , el Cabernet Sauvignon , d'origen de Bordeus i el Pinot Noir , propi de la Borgonya...*"**



Globalització o especificitat?

- **Jay Miller,** la Vanguardia 17 de gener 2011

cultades". Opina que la gran ma-
yoría de los consumidores se de-
cantan actualmente por los vinos
capaces de expresar la fruta y
que deberían promocionarse los
caldos que consiguen sobresalir
con variedades de uvas autócto-
nas. En este sentido pone cómo
ejemplo la DOC Priorat, "donde
las variedades autóctonas como
la garnacha y la cariñena están
dando mayor calidad que la ca-
bernet sauvignon, la merlot o la
syrah, que no aportan tanto a los
cupajes como algunos creen".
Pese a que los vinos que cata
acaban teniendo puntos Parker y

Las bodegas catalanas rescatan variedades ancestrales para lograr productos de original factura

Nuevos vinos de viejas vides

RAMON FRANCÀS
Vilafranca del Penedès

No pocas bodegas catalanas se han lanzado a recuperar ancestrales variedades de vid con las que dar una personalidad única a unos nuevos vinos de facturas modernas. En el Empordà, Castillo Perelada ha apostado por la cariñena blanca en el Finca La Garriga. En la Terra Alta Barbarà Forés lo ha hecho por la morenillo con su tinto El Templari. En el Bages la firma Abadal está recuperando la mandó y las bodegas Mas de Sant Iscle y Oller del Mas la picapoll negra.

Bodegas Torres, que lleva años insertando anuncios en la prensa lo-

Torres presentará su proyecto de recuperación de las vides ancestrales. También apuntan alto las variedades tintas Cervera y Vic, y la blanca Llaers.

En el marco del proyecto *La vinya del món*, Sumarroca ha plantado en el Penedès 364 variedades de vid de todo el planeta, de las cuales 52 corresponden al ámbito lingüístico catalán. Según el responsable de este proyecto de I+D y enólogo de Sumarroca, Tomàs Puig, pretenden "descu-

do en la recuperación de ance
trales variedades, desde 1999,
Albet i Noya de Sant Pau d'Ord
Acaban de lanzar al mercado u
escasísimo tinto (sólo 252 bot
llas) de una variedad que han ba
tizado como Belat. Lo venden
70 euros la botella. También ha
recuperado dos variedades bla
cas (una de ellas denominada V
dal que ya existía hace unos 13
años) que han incorporado a s
vino XXV.

También en el Penedès, la b
dega Giró Ribot ha recuperad
una variedad blanca que se co
serva en Manacor y Cerdeña
la que han elaborado 1.000 bot
llas. Lleva el mismo nombre de
familia que lo elabora: Giró. Al v
no, un blanco fermentado parcia
mente en barrica con notas a fr
tas maduras, lo han bautizado c
mo Giró². Lo presentan com
"una recuperación de sentid
perdidos". Uno de los creador
de vinos de mayor prestigio d
Priorat, René Barbier (Clos M
gador de Gratallops), también h
incorporado a sus vinos uvas d
recuperadas viejas vides autóct
nas. Es el caso de las esc
sísimas escanyavell
(una uva de piel dura y á
pera) y trepat blanc, qu
forman parte de uno d
los mejores vinos bla
cos españoles, el sobe
bio Nelin. René Barbi
opina que las variedad
autóctonas "permiten e
presar de forma más fra

Ètim

NEGRE

Ètim Negre s'elabora amb les varietats autòctones garnatxa i samsó, acompanyades d'un petit percentatge de sirà per assolir una elevada riquesa aromàtica. Criat en bòtes de roure durant 6 mesos.

Ètim Negre se elabora con las variedades autóctonas garnacha y mazuelo, acompañadas de un pequeño porcentaje de syrah para lograr una mayor riqueza aromática. Criado en barrica de roble durante 6 meses.

We are based in the prestigious wine-growing village of Falset, near Barcelona. Our winery is a spectacular Art Nouveau building built at the beginning of the 20th century and branded one of the "Cathedrals of Wine" of Catalonia. It was designed by the architect Cèsar Martinell, a friend and student of Antoni Gaudí. Etim Negre is made from the region's superstar varietal Grenache. This rich and rounded varietal is blended with Carignan and Syrah for extra depth and complexity. Aged in oak for 6 months.

Product of Spain

www.etim.es

8 428034 001701

Contains sulphites·enthält sulphite·bevat sulfiete·contiene sulfitos

Inventée au XIIIème siècle par le médecin des Rois de Majorque, la technique de vinification des Vins Doux Naturels fut développée par les Templiers. Vins des rois, des comtes et des papes, ces vins accompagnaient les tables les plus prestigieuses. Redécouvrez cette tradition du Roussillon à l'apéritif, sur les foies gras, avec les fromages à pâtes pressées, les desserts, ou encore avec un bon cigare.

Rivesaltes Ambré Hors d'Ag

Appellation Rivesaltes Contrôlée

Élevé en barriques, ce Vin Dou Naturel développe des arôme intenses d'écorces d'orang confite, avec des notes de ca nelle et pain d'épice. Servir fra

CROISAD

mis en bouteille par ALBERA-nayandei

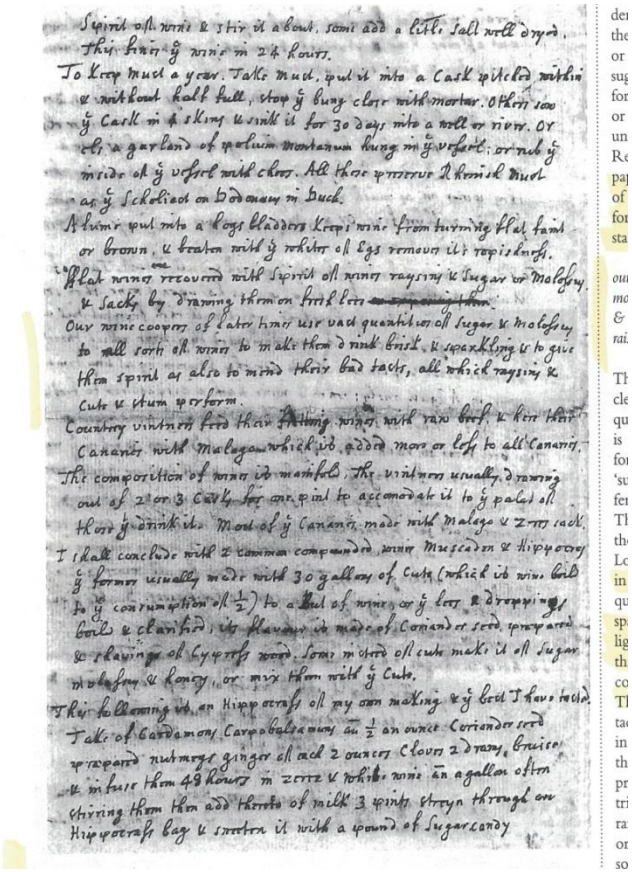
7, rue Pasteur - 66600 Rivesaltes

contains sulphites Tél: 04.68.64.14.33

500 ml Product of France 16 % by vol

El xampany

- **Desfent la llegenda de Dom Perigoni, el 17 desembre de 1662, Chistopher Merret va presentar a la Royal Society de Londres “Some observations concernig the Ordering of Wines**
- **En el mateix període s’inventen a Anglaterra les ampolles de vidre que resistien la pressió del vi durant el procés de la segona fermentació .**
- **La data en que s’accepta que Dom Perignon va ser al voltant del 1697 a l’abadia de Hautvillers .**
- **Decret de Lluis XV del 1728 en el que autoritza el transport de vi en ampolles vidre.**
- **Desenvolupament de l’aplicació del tap de suro.**
- **Dom Ruinart funda el primer celler comercial de xampany ,a Epernay 1729.**
- **Caves Mont ferrant a Blanes, Charles Demissy, Agustí Vilaret**

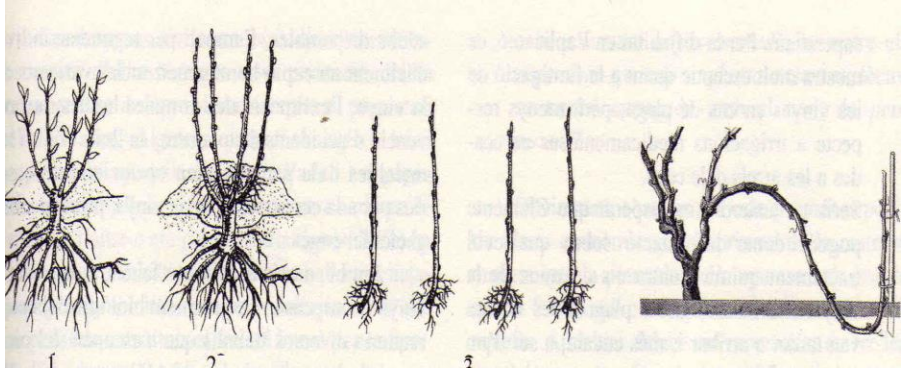

Spirit of wine & stir it about, some add a little Salt well dyed.
This hinders ye wine in 24 hours.
To Keep Must a year. Take Must, put it into a Cask pitched within & without half full, stop ye bung close with mortar. Others sow ye Cask in a skin & sink it for 30 days into a well or river. Or else a garland of Galium Montanum hung in ye vessel; or rub ye inside of ye vessel with chest. All these preserve Rhenish Must as ye Scholiast on Dodonaus in Buch.
A hint put into a hogs bladders Keeps wine from turning flat faint or brown, & beaten with ye white of Egs removes its rapishness.
That wines recovered with Spirit of wines raysins & Sugar or Molasses & Sacks by drawing them on fresh lees ~~[illegible]~~ them.
Our wine coopers as Later times use vast quantities of Sugar & Molasses to all sorts of wines to make them drink brisk & sparkling & to give them spirit as also to mend their bad tasts, all which raysins & Cuts & strum perform.
Country vintners feed their thinning wines with raw beef & here their Canaries with Malagas which yo adde more or less to all Canaries.
The composition of wines is manifold, the vintners usually drawing out of 2 or 3 Casks for one pint to accomodate it to ye palat of those ye drink it. Most of ye Canaries made with Malaga & 2 sorts such.
I shall conclude with 2 common compounds, wine Muscadin & Hippocras ye former usually made with 30 gallons of Cuts (which is wine boil'd to ye consumption of $\frac{1}{2}$) to a tun of wine, or ye lees & droppings, boils & clarified, its flavour is made of Coriander seed prepared & shavings of Cypress wood. Some instead of cuts make it of Sugar Molasses & Honey, or mix them with ye Cuts.
This following is an Hippocras of my own making & ye best I have tasted.
Take of Cardamons, Carpobalsamum an $\frac{1}{2}$ an ounce Coriander seed prepared nutmegs ginger of each 2 ounces Cloves 2 drams, bruise & infuse them 48 hours in zerez & white wine an a gallon often stirring them then add thereto of milk 3 pints stryn through an Hippocrass bag & sweeten it with a pound of Sugarcandy

Més de cent anys de ciència i tècnica aplicada

- El 1903 comença a funcionar l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès de la mà primer de Claudi Oliveras i desprès de Cistòfor Mestre. Poc desprès vindria la de Reus.
- El 1980 es crea l'INCAVI de la mà de Jaume Ciurana
- El 1988 es crea la primera escola superior d'Enologia a Tarragona, dintre de la URV

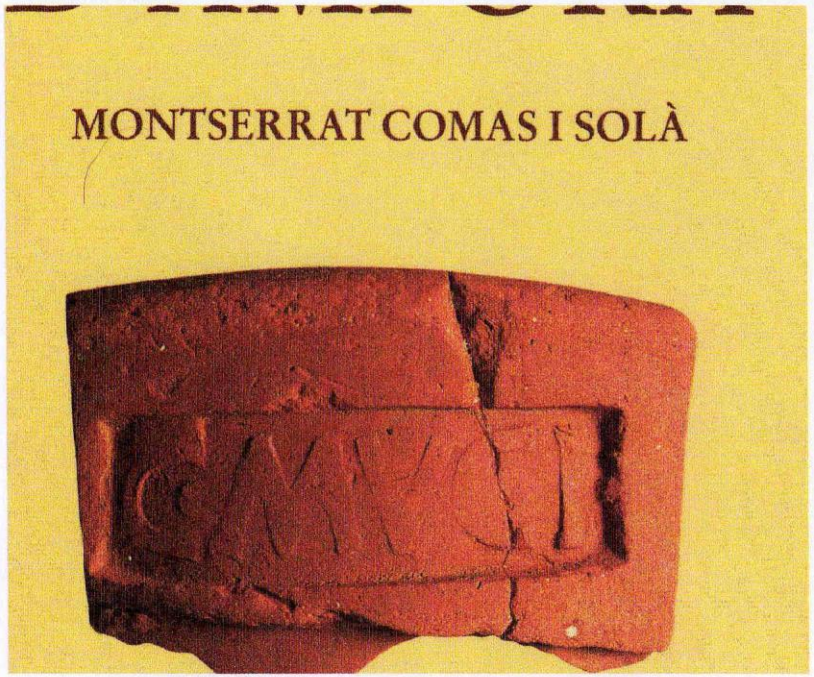
La fil·loxera i la rabassa morta

- La segona meitat del S.XIX és una època de grans moviments socials a tot Europa.
- El contracte en forma de rabassa morta arriba a un màxim de 350.000 Ha de vinya a Catalunya
- Gran eufòria comercial a Catalunya com a conseqüència de l'atac i destrucció de les vinyes a França, per les grans quantitats de vi que és pot vendre al país veí.
- L'eufòria s'acaba quan la fil·loxera arriba aquí i moren les vinyes , amb la qual cosa comença el conflicte entre propietaris i rabassaires



Les primeres etiquetes de casa nostra

- A Catalunya tenim un grup d'historiadors que han estudiat les àmfores romanes produïdes a casa nostra i es varen convertir en el primer envasat del nostre vi.
- Algunes d'aquestes àmfores, les que anaven a l'exportació, portaven el nom del comerciant i això ha fet possible reconstruir el camí de fins on varen arribar els nostres vins. A Badalona (Laietania) C.MUCI va ser molt famós a finals s IaC. M.Comas.*Baetulo marques d'Àmfora*



El maleït segle XIX

- Durant el segle XIX es varen produir un grans desastres al cultiu de la vinya a tot Europa. Amb l'arribada des d'Amèrica, de l'oïdi(1850), la fil.loxera(1879 i el míldiu(1880).
- A Catalunya va canviar totalment el paisatge del conreu de la vinya, i com a conseqüència es va produir un gran daltabaix social.
- A la vegada va suposar l'inici de la protecció vegetal i la terapèutica.
- El sofre i les sals de coure varen ser els primers "productes fitosanitaris"
- La substitució, en les plantes de cep, del nostres peus pels peus americans va ser un èxit de cara a trobar un camí de la resistència de les plantes als paràsits

Els textos medievals de la cort

- **Aquest document correspon als que feia la Cancelleria reial, i ens mostra comandes fetes pel rei o altres membres de la cort. Trenchs (1993), fa un estudi d'aquest i d'altres documents, en els que surten els tipus de vi següents : *"vi grech, ,vinum grecum album ,vino greco dulcedine, vi grec vell i muscat"***

1354, febrer, 21. Sant Mateu.

Pere III demana vi grec al batlle general de Catalunya.

RCA., RC.

En Pere per la gràcia de Deu, rey d'Aragó, de València, de Mallorches, de Cerdenya e Córcega, comte de Barchelona, de Rosselló e Cerdanya, al feel del consell nostre en Pere Çacosta, batlle general de Catalunya, salut e gracia. Manam. vos que en continent nos trametats per lo portador de la pressent una somada de vin grech, del millor que trobets en Barchinona. E açó non mudets per neguna cosa, reebem apoches d'aquel que costarà entre.l preu del vin, el loguer de la bèstia que.portarà tro a nos, car nos en la present manam a qualque que reebra d'aquest comte de vòs que vos restituen la pressent o l'apocha desusdita, vos meta en compte en que contendrà cauteles... dessusdites. Dada en la vila de Sant Mateu, sots nostre segell secret a XXI dies de febrer en l'any de la Nativitat de nostre Senyor MCCCLIIII. Examinata Romeus.

Mandavit dominus regis Francisco de Fuxi.

Punts que intentarem desenvolupar sobre la carinyena

- **1- Quan apareix i a on? a Cariñena, a Carignan, o en general dintre del territori de l'antiga corona d'Aragó , en cap lloc precís?.**
- **2-Aparició dels diferents noms com segons el lloc geogràfic: carinyena , carignan, carignano, mazuela, crujillon, crusilló, caranyana, carinyena blanca... i samsó?**
- **3-El cas particular del nom samsó a Catalunya**
- **4-Tipus de carinyena i expansió pel mon.**

Al jaciment del Turó de la Font de la Canya d'Avinyonet del Penedès s'han trobat les restes més antigues de conreu de la vinya a Catalunya

Fa uns dies, en el transcurs d'una conferència celebrada al Consell Comarcal de l'Alt Penedès, l'arqueòleg Dani López explicava que les darreres campanyes d'investigació al jaciment del Turó de la Font de la Canya, Avinyonet del Penedès, refermen la hipòtesi de treball plantejada fa uns anys que la primera vinya de Catalunya va cultivar-se al Penedès.

Durant la conferència es van mostrar algunes dels centenars de llavors i de pinyols carbonitzats i mineralitzats recuperats en aquests tres assentaments, que representen el conjunt més important i més antic documentat a Catalunya. Juntament amb aquestes restes s'han trobat també estris i utensilis relacionats amb el consum de vi. Com afirma Daniel López, els resultat de les anàlisis arqueobotàniques confirmen el rol dels assentaments del Turó de la Font de la Canya com a bressol de la vitivinicultura al Penedès i a Catalunya des de finals del segle VII aC. Molt possiblement, també a les terres de l'Ebre també es devia cultivar vinya a la mateixa època, però encara no se n'han trobat restes.