

EVOLUCIÓ HISTÓRICA DE LA VITIVINICULTURA DELS PAÏSOS CATALANS COM ENBRIÓ DE LES NOSTRES DENOMINACIONS D'ORIGEN

Josep M Puiggròs i Jové
Barcelona 9 de novembre 2023

Andorra

Muscat de

Nivessaltes

Catalunya del Nord

Gernatxa Carinyena
Empuries

Laietania Xerel·o

Catalunya

Malvasia de Sitges

Vilars

Estinclells

Tarraco

Scola Dei
garnatxa

Vi Carlo
Macabeu
Verdiel

Pais València

Alt de Benimaquia
Vi Alacant Fondellon

Mar Catalana

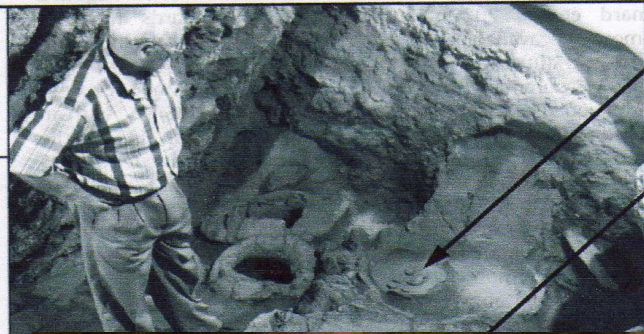
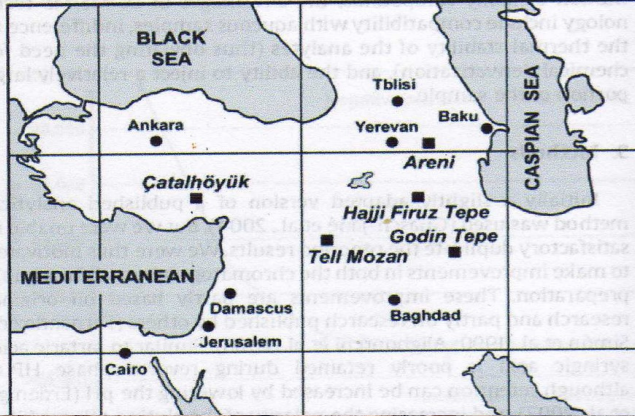
M. Benyabufar
Mallorca

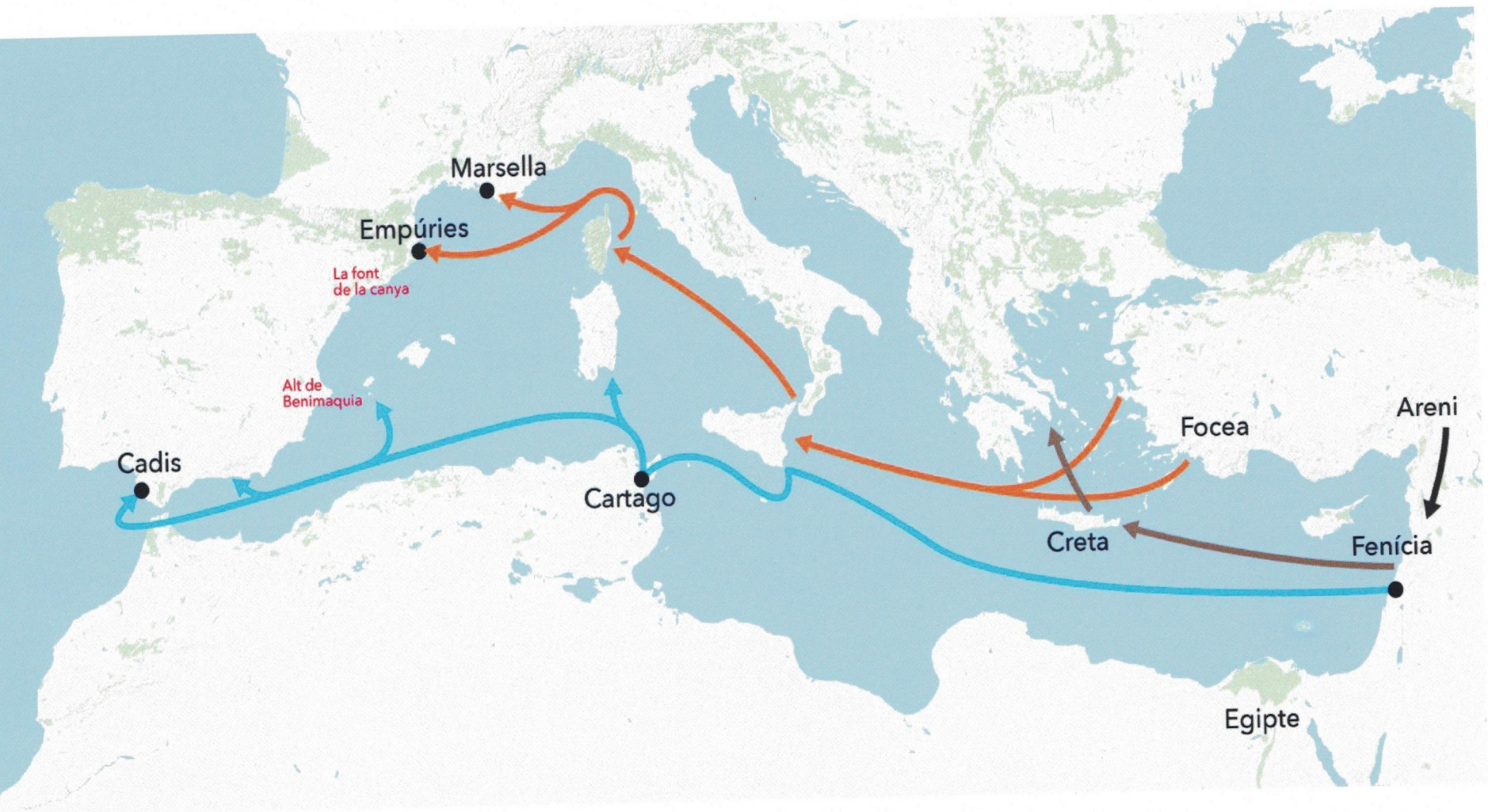
Menorca

On es va produir el primer vi

and historical considerations regarding the presence of wine in

from inside one of the adjacent vessels (Fig. 5), without any further





Les différents tribus iberiques de Tartesos a Enserune



ELS FENICIS I ELS GRECS I EL VI



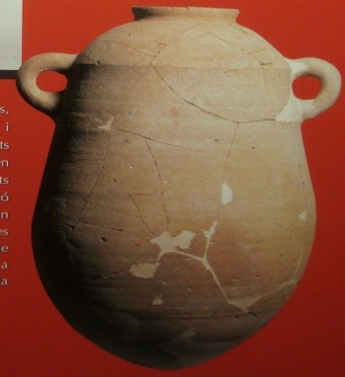
2.3 ELS FENICIS I EL VI

Les àmfores procedents de la costa d'Andalusia testimonien els intercanvis comercials amb els fenicis. Primerament es va introduir al Penedès el consum del vi i després, gradualment, es va adoptar el cultiu de la vinya.



Els fenicis introdueixen el consum de vi durant el segle VII aC o primera edat del ferro a Catalunya, a través de les terres de l'Ebre –amb una ràpida difusió cap a l'interior de la vall del riu-, el Camp de Tarragona i el Penedès. La fundació posterior de la colònia focca d'Empúries suggereix una introducció de la vinya i el vi a la zona de l'Empordà de la mà dels grecs a partir del segon quart del segle VI aC.

Els fenicis, poble de comerciants, a través de la seva activitat i influència, van difondre molts elements culturals d'importància decisiva en el desenvolupament de les societats clàssiques, com l'alfabet, la navegació d'altura o el sistema d'orientació en el mar a partir de la posició de les estrelles. Van ser els responsables de la introducció a la península Ibèrica, a més de la vinya, del torn ceràmic i la gallina.



EL VI A LA TARRACONENSIS (BARCINO)



segons els llocs, dona productes diferents. A les Hispànies, els vins laietans¹⁵⁷ s'han fet famosos per la seva abundor; els de Tarragona i els de Lauró¹⁵⁸ per la seva qualitat; els de les Balears poden comparar-se als millors d'Itàlia. Prou sé que hi haurà molts lectors que consideraran que n'he omès molts, ja que a cadascú li agrada el seu. Onsevulla que anem, trobarem la mateixa història: un llibert del diví August, molt expert a l'hora d'establir judicis en qüestions de paladar i encarregat de fer el tast del vi durant els àpats, va dir a un hoste a propòsit del vi del país que a ell aquell gust li resultava nou i que el vi no es trobava entre els coneguts, però que Cèsar no en beuria pas cap altre. No negaré, doncs, que hi ha altres vins dignes de fama, però els que he citat són els que el judici de l'època ha aprovat per unanimitat.

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



L'aiguardent una riquesa pels Països Catalans



Vistes de la instal·lació per destil·lar aiguardent a la casa Boxadors
Vistas de la instalación para destilar aguardiente en la casa Boxadors
View of the brandy-distilling installation in the Boxadors house

Fotografia / Fotografía / Photograph: Jordi Puig

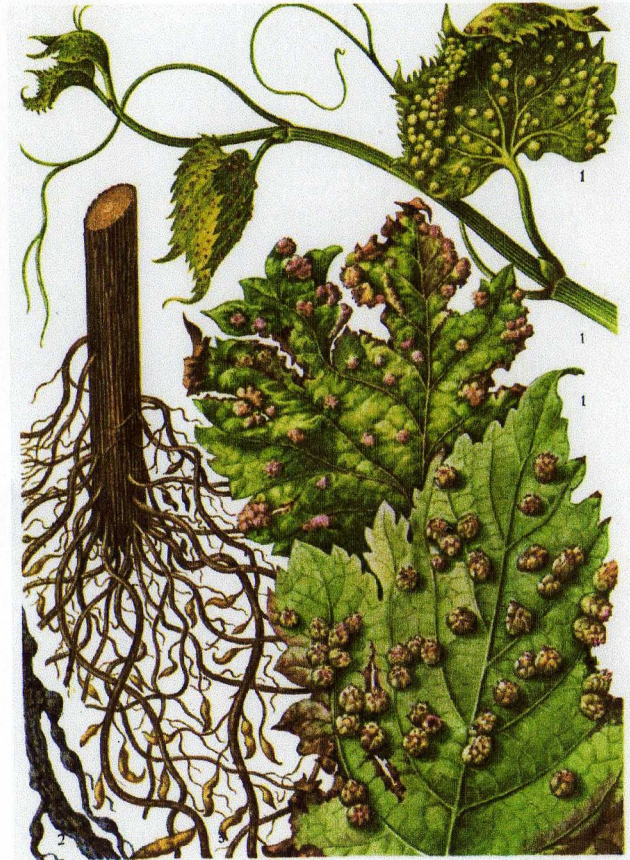


Dibuix d'una estructura per destil·lar aiguardent
Dibujo de una estructura para destilar aguardiente
Drawing of a structure for distilling brandy

Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica
y pastoril. Miquel Agustí. 1617.
Biblioteca de Catalunya. Barcelona

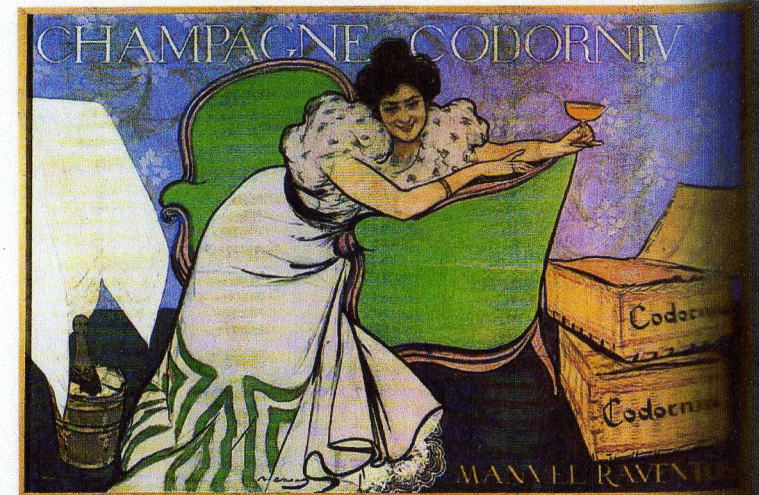
La maleïda segona meitat del segle XIX

- Molt probablement que ha sigut el període més desastrós per la vinya a Catalunya.
- Primer va venir la “malura vella”, a l’any 1851, provocada pel fong *Uncinula necator*, després el mildio, provocat pel fong *Plasmopora viticola*.
- I finalment la fil·loxera, deguda al insecte Hemipter, *Dactylosphaera vitifoliae*, que va ser el flagell més important de la nostra agricultura, tan econòmicament com socialment



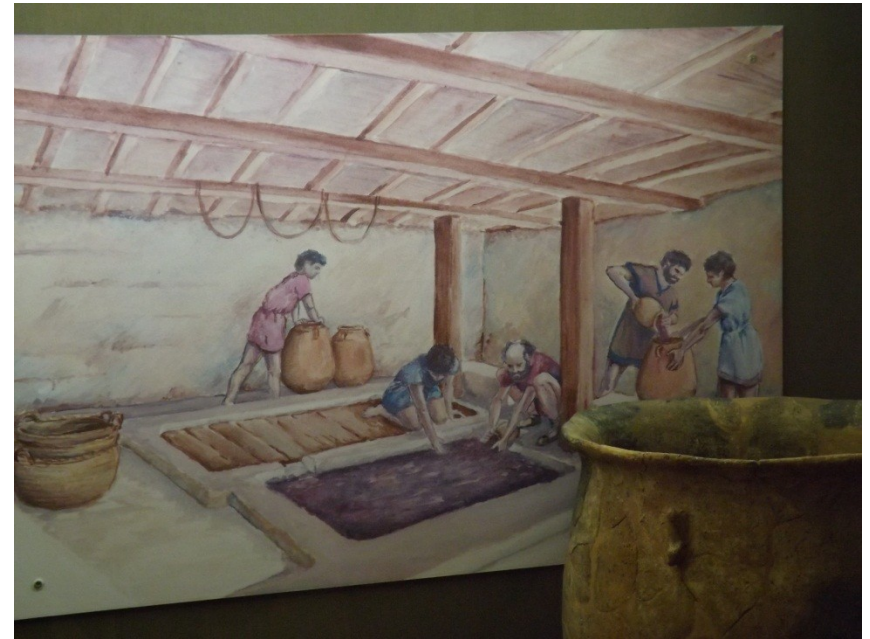
No tot seran desgracies amb la fil.loxera

- Enmig de tot aquest trasbals cal destacar la reacció del sector.
- Durant la 2^a part del segle XX diferents empreses catalanes varen intentar obtenir “xampany”.
- Però va ser Manuel Raventós (1862-1930) el que va fixar el cupatge a base de vins de Macabeu, Xarel.lo i Parellada i es va passar de 3300 ampolles (1890) a 1.5 milions (1935) a 244 milions d'ampolles tot el sector l'any 2010.
- Aquest fenomen fa una gran expansió de les varietats blanques de raïm.



133. NOIA JOVE, ASSEGUIDA I RECOLZADA EN UN SOFÀ AMB UNA COPA DE XAMPANY A LA MÀ ESQUERRA.
Col·lecció «Cartells d'abstr.» Casa Codorní. Sant Sadurn d'Anoia.

Alt de Benimaquia primera instal·lació de producció de vi a la península Iberica origen del vi d'Alacant i del famós fondillón



Empúries colònia grega Focea bressol del vi de l'Empordà i del Rosselló



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 moslletovaris diverses, segons lo temps, o aloses ensucrades, per refrescar lo fetge; e a vegades *manus Christi* ab espòngea o endiana fina ab qualche 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

A ponent els ilergets beuen i elaboren vi bressol de la D.O Costers del Segre



El vi de la laietania a l'època romana, la gran exportació durant el segles I aC i I dC origen de la D.O Alella



A Tarraco hi va haver una gran producció de vi en època romana que va continuar fins avui

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 proveheyx Barcelona y altres parts, de vins blancs, ^{186r} macabeu, trobat, justuli, malvasia; de vins claret y vermell a milenàs de càrregas. Y de poch temps ensà s'i cull guarnatxa, que és un vi molt delicat. Si en Borra agués gustats los vins de Tarragona no-s fóra oblidat de ells en lo privilegi seu que lo rev⁶ [...].

MUSCAT DE RIVESALTES

A l'esquerra el moscatell de gra petit i a la dreta
el moscatell de gra gros o d'Alexandria
Uva apianae



Finalment, en aquest grup d'autors francesos que mencionen el *muscat de Clairà*, 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 cépage apparaît dans les comptes de l'évêché d'Avignon, en fait acheter en Roussillon, a Clairà [...]»⁴³⁶

El primer dels documents sobre aquesta varietat és del 10 de desembre del 1361: Pere III, rei de la Corona catalanoaragonesa, hi mana comprar moscat a Perpinyà, que suposem que serà de Clairà per la proximitat geogràfica. El text del document diu: «Lo rei. Deim, Vos e manam que en continent comprats o fagats comprar del millor moscat que sia en Pepinyà [...]»⁴³⁷ El 1372 es repeteix una altra comanda del rei Pere III, en què ordena al seu procurador del Rosselló que li envii «4 cargas de vin Muscat de Clayrà». En aquest cas queda molt clar que ha de ser de Clairà. És la primera menció que explicita sobre l'existència de *muscat* en aquesta població,⁴³⁸ i és anterior a la del papa Benet XIII, que és del 1394 i que en la majoria de la documentació es considera la primera menció del *muscat* de

Pere III demana vi blanc.

ACA., RC. 1179, 90.

El rey d'Aragón.

Vuestra letra havemos recebida e las peras e havemos havido plazer e graderia en vos lo muyto. E rogamos vos que nos envides del vino blanco agora quando serren ença Lerida. Del feyto del morabedin nos ha fablado Jaime Conesa...

Dada en Barcelona, deñs nuestro siello secreto, a IX dias de jenero en el anyo de la Nativitat de Nuestro Senyor MCCCXLI.

Sigillator.

Dominus rex mandavit mihi Jacobo Conesa.

Pro Curia.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

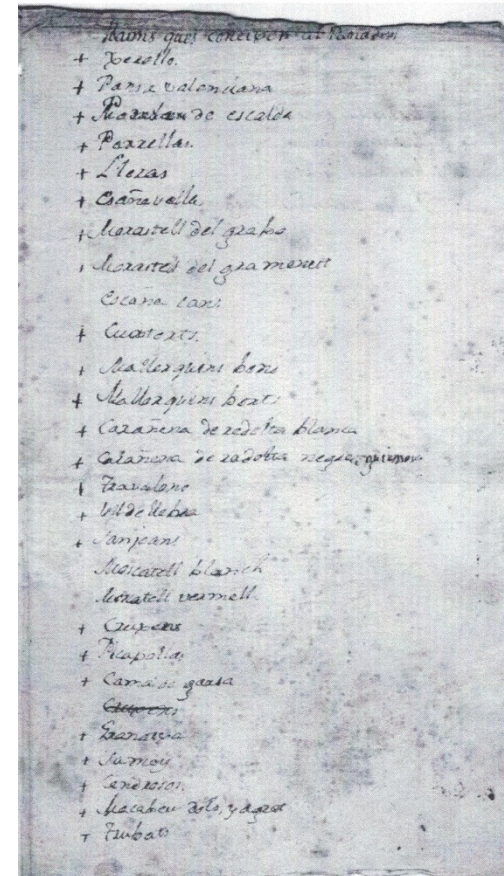
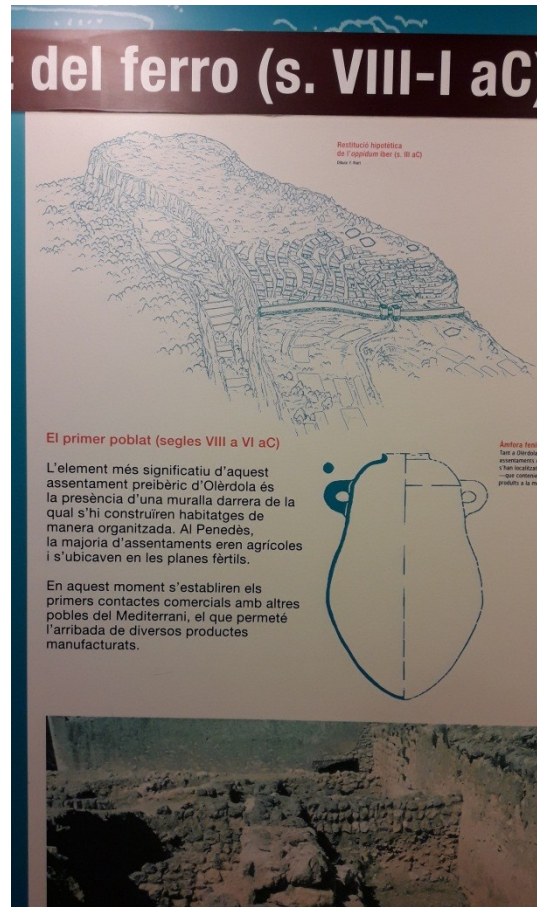
ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

ACA., RC. 1179, 90.

El que avui en diem Penedès va ser ocupat de molt antic pels Ibers que varen connectar amb els fenicis i la vinya i el vi van arribar a la comarca en llocs com la Font de la Canya i Olèrdola. A finals del segle XVIII l'acadèmic Barba i Roca va fer un llistat de les varietats de raïm observades al Penedès



MONT



SANT

GARNACHA PRIORATO

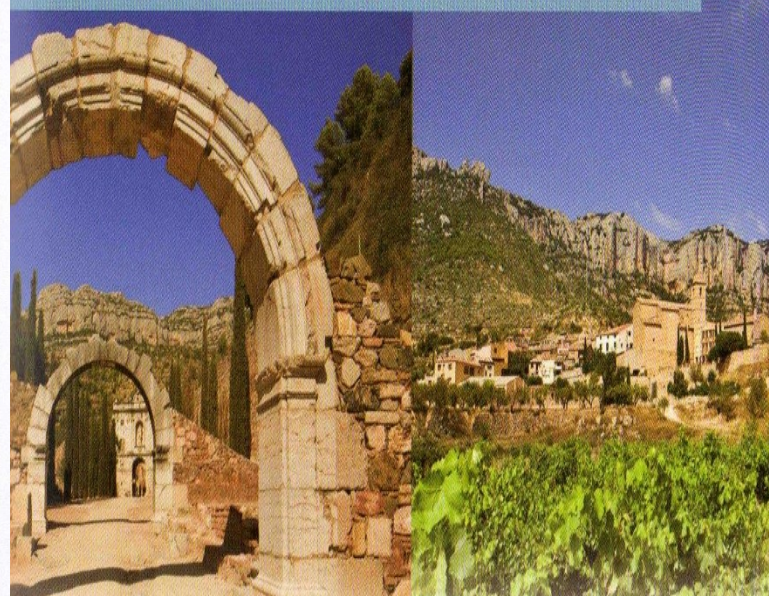


1908

Miguel Lorens

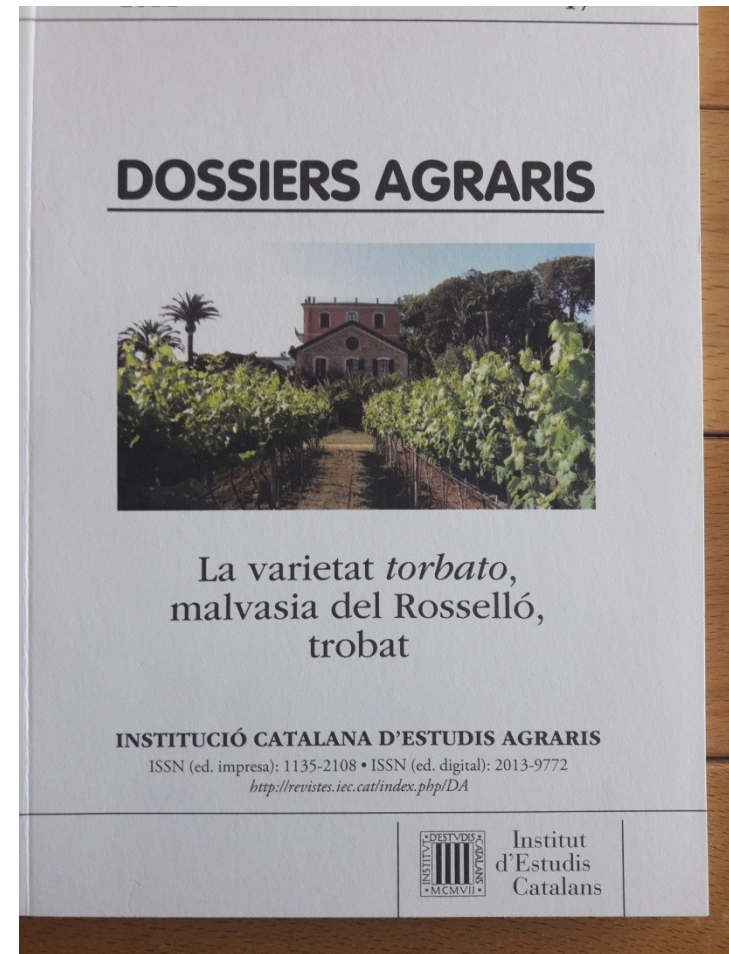
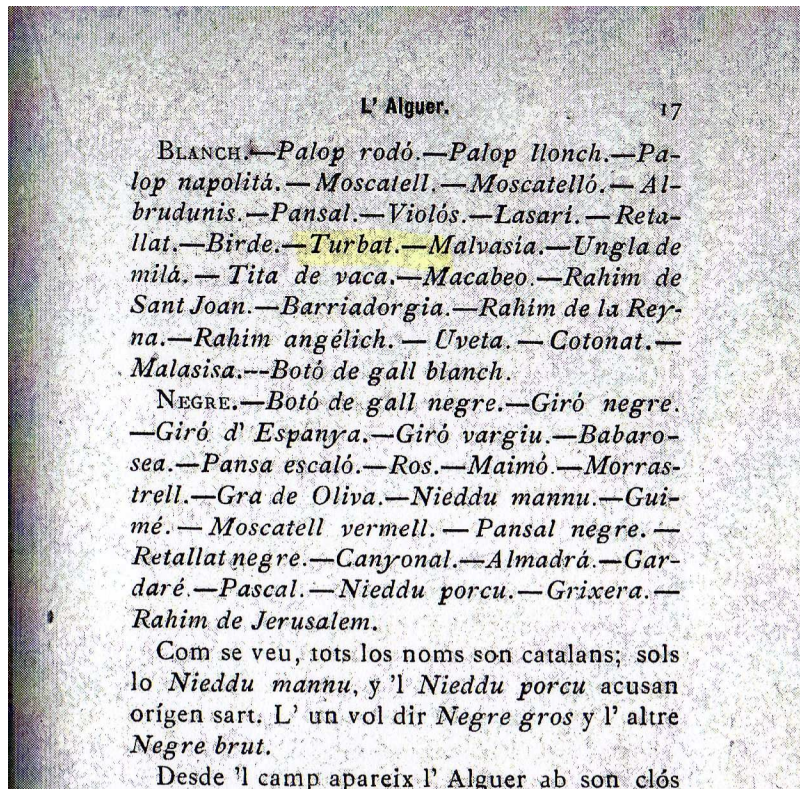
PROPIETARIO

FALSET (TARRAGONA)



me de casa, ni
ni maduren per ser la Terra freda; en particular
plantes que se han de emparrar. De la Verema
Negra sols conve plantar de la Garnacha, y Ma-
taro: lo Parrell y Comtes, y Picapoll, no conve
plantar-ne, perque no madura, a ve que es bona
Verema, y carrega molt, que esta plasta, oï con-
ve en terra calenta. De la Verema blanca, lo
que mes conve plantar es lo Macabeu, y Pansa, y
lo Trobat, y una Malvasia grossa, que diuen
Bernardos, que en Falset li diuen Trobat. Si tin-

Els fenicis varen ser els introductors del vi a Sardenya , però durant el segle XIV amb l'arribada dels catalans a l'Alguer es van introduir moltes varietats procedents del Principat



La malvasia un cep que va venir de Grècia i es va introduir per tot el mon occidental durant l'edat mitjana

"...Los vins de Cathalunya son los millors tinga Espanya... En el camp de Tarragona se fan tota mena de vins, com son clarets, trobats...en Sitges se fa Malvesia

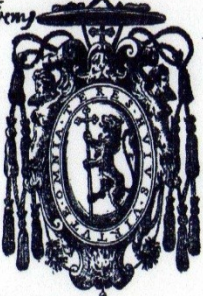
SERMO
VVLGARMENT
ANOMENAT DEL SERE-
NISSIM SENYOR DON IAYME SEGON,
Iusticier, y pacific, Rey de Arago, y Compte de
Barcelona, fill de Don Pedro lo Gran, y de
Dona Coltança la mulier.

PREDICAT EN LA SANCTA IGLESIA, DE
la insigna Ciutat de Barcelona a 4. de Noem-
bre del Any 1397.

PER HONOFRE MANESCAL DOCTOR
en Theologia, y Rector de la Iglesia Parroquial de
Sanct Andreu dela Selua.

DIRIGIT AL ILLVSTRISSIM, Y EXCELLEN-
tissim Senyor don Joan Teres Archebisbe de Tarragona, y del consell
de sa Magestat, Lloisneit, y Capita general per lo Rey no
sire Senyor en lo Principat de Cathalunya.

*De l'homage de
Capitain de Troy*



ABLLICENCIA, Y PRIVILEGI
Estampat en Barcelona, en casa Sebastia de Cormellas
al Call Any de M.DCII.
A costa de Hieronym Genoves.

Don Iayme segon. 69

març, Vilaber, Viladecans, Vi-
laron, Vergnes, Valleriols, Vi-
lators, Vilafrañer, Vilardells,
Vallterras, Velos, Vinyals, Vi-
lafort, Vallfogas, Vilagrá, Ver-
rigals, Vilanas, Vilas, Vilaplana,
Villetes, Vilamajana, Vi-

ues, Vilafreya, Raponers.
Molts altres cavallers, y illi-
nages principals, y aura en
Cathalunya, que per no aver tin-
gut temps, de ferarlos, no au-
ran vingut a ma noticia.

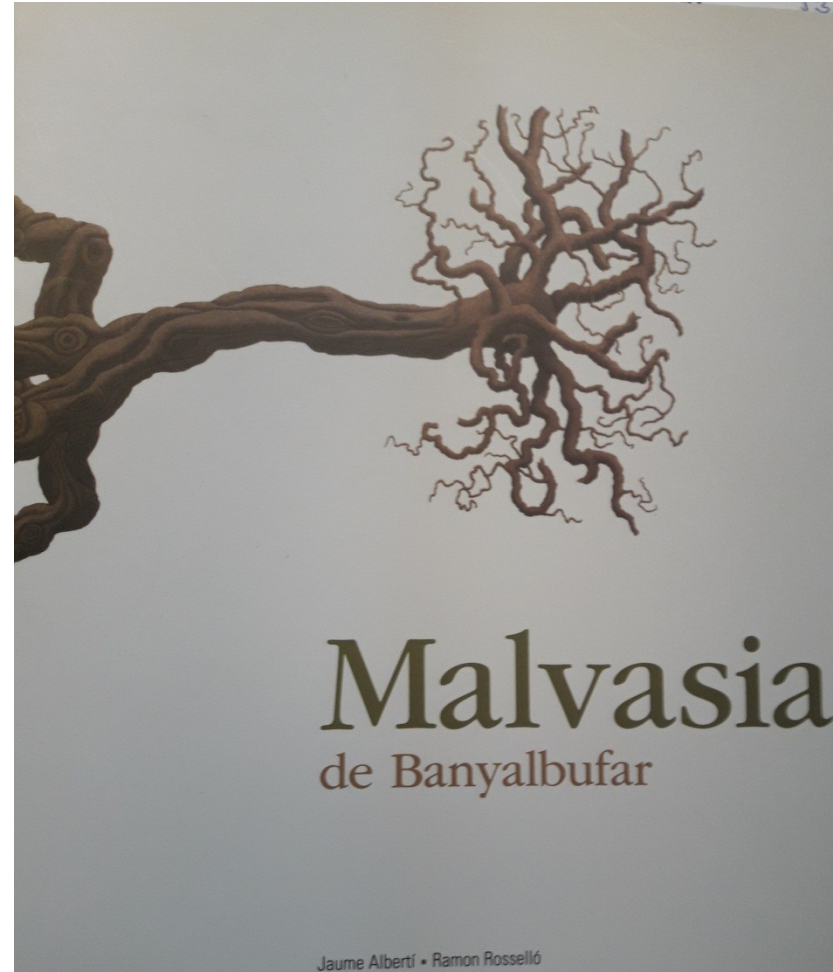
DE LA ABYNDANCIA Y
fertilitat de Cathalunya.

El Cathalunya terra
fertilissima, y abun-
dancissima, per que
dins Cathalunya se
cullen les de mes coses que son
menester, para el sustento del ho-
me. Forment se cull en grã abun-
dancia, y molt bona moltes parts
de Cathalunya, en particular en
Virgell, en lo Valles, en Vilafra-
ñer, en Panades, y en lo camp de
Tarragona. Tota manera de lle-
gums se fan per tota Cathalunya,
y grans com suadas, ordi, y el-
peles. Auellanes se cullen ab grã
abundancia en lo Emporda, y
en la Selva del camp de Tarra-
gona.

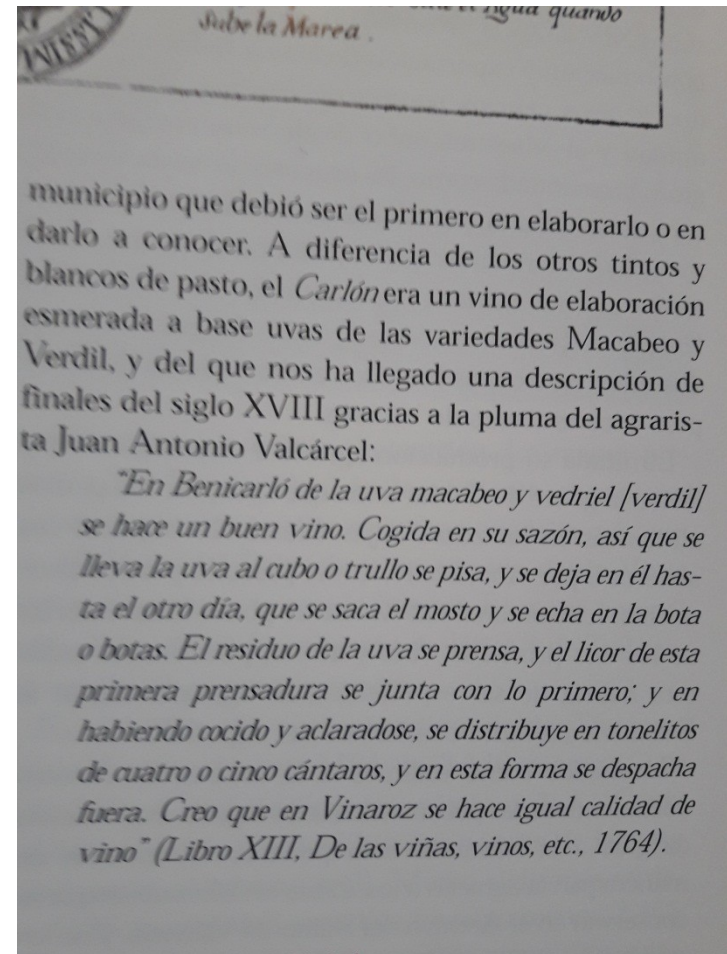
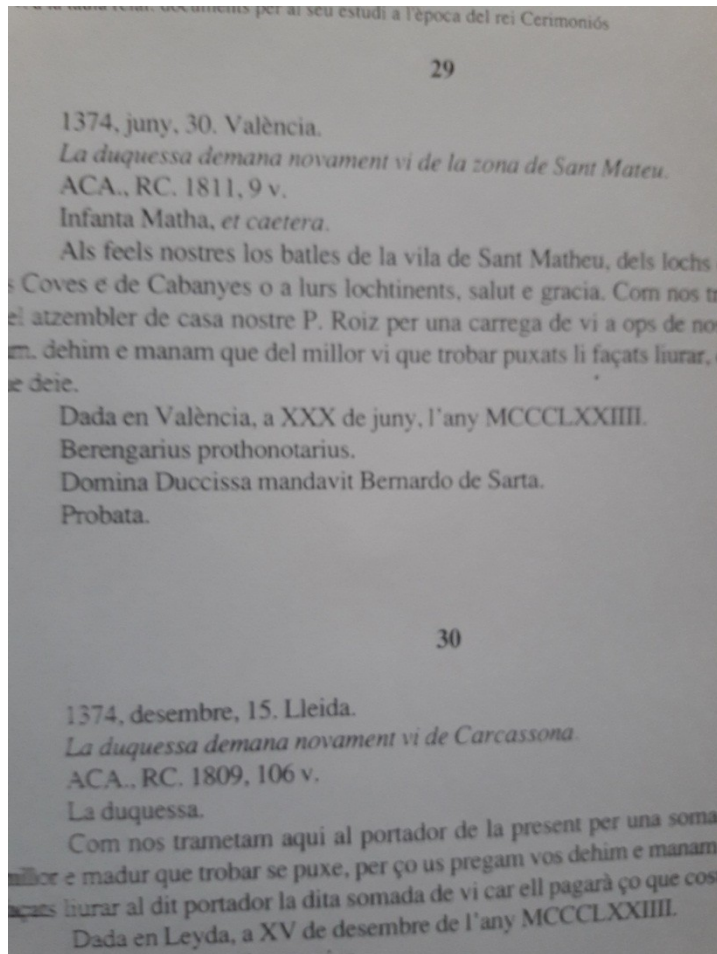
Los vius de Cathalunya son
formillors tinga Espanya, per
que en mes de en moltes parts
de son moltos vins, en coller-
los la vi moltescell bonissim,
mes altres moltes de bons vins.
En Març se fan vins clarets
bonissims. En Sitges se fa malve-
sia, y en Tarragona, y en Be-

naricio se fan molt bons vins.
En lo camp de Tarragona se fan
tota manera de vins, com son cla-
rets, trobats, azarims, sançols, y
macabeus, y en particular en la
Selva, que com tinch dig en allò
en particular, como en moltes
altres coses, porta gran abundancia
a moltes parts. De Ametles hi
ha molta abundancia en Virgell.
En Igualada y Manresa se fa
molta mel, y molt bona.

Si volem tractar de fruytas po-
dríem dir en Cathalunya, puy
que esta nefta ben prouehida.
Los formatges de la Selva de O-
rogon, son en abtes parts estimats.
Los formatges de Capdella en
pallars son molt bons. Les cians
de Cathalunya son molt bones
en particular de cap de Tar-
ragona. Lo carren de Tarrago-
na es molt bo. Les figues son mol-
tes, y sobre totas las del priorat,
Volterra son gran abundan-
cia, en particular en Ampurdà.
De galls de India, y paues esta



El Maestrat una gran zona vitícola abans de la fil·loxera origen del famós vi carló, embrió de la denominació actual de «Vins de la terra de Castelló»



Avui moltes etiquetes de vi ens recorden la nostra història això fa una distinció dels territoris

