

HISTÒRIA DELS ORÍGENS DE LA CARINYENA

Josep M. Puiggròs Jové

Institució Catalana d'Estudis Agraris,
filial de l'Institut d'Estudis Catalans

RESUM

La varietat carinyena és una varietat de raïm negre, cultivada des de fa segles a Catalunya. La documentació fins ara trobada mostra unes citacions medievals que parlen de vi carinyena, sense concretar si és vi d'un cep dit *carinyena* o de la població de Cariñena. A final del segle XVIII apareixen documents de diferents llocs amb noms diversos que s'accepta que són sinònims de la *carinyena*, com *crujillón* a la comarca de Cariñena, *carinyena* a Catalunya (Principat), *caranyana* a la Catalunya del Nord, *mazuela* a la Rioja i a Navarra i *carignan* a Occitània. Sorpren que precisament a Cariñena se'n digués i encara avui se'n digui *crujillón*. Aquesta aparició simultània de documents i noms en llocs diferents fa difícil determinar de manera clara un lloc concret del seu origen. Molts dels autors coincideixen a situar-lo a la localitat aragonesa de Cariñena, però fa moltes dècades que aquesta varietat es cultiva molt poc en aquesta zona, i la fama del seu vi, des del segle XVIII i fins al XXI, correspon a la garnatxa, que va substituir el *crujillón* o la *carinyena*. Altres autors situen l'origen de la varietat a la localitat occitana de Carignan, encara que sembla molt poc probable perquè els ampelògrafs francesos coincideixen a situar-ne l'origen a Espanya i molts el concreten a la població de Cariñena.

Finalment, tenim l'aparició de *samsó* com a possible sinònim de *carinyena* a Catalunya i com a forma que s'hi ha volgut implantar, encara que sembla difícil acceptar aquesta teoria. En la documentació estudiada el nom *samsó* no apareix fins a final del segle XX i hi ha diversos filòlegs i tècnics que opinen que aquest nom ve de la varietat de raïm negre francesa que es diu *cinsaut* i que avui erròniament s'etiqueten vins amb el nom *samsó* que corresponen a la varietat *carinyena*, i això pot crear confusió.

Arribem a la conclusió que la varietat, des de l'edat mitjana, és present en els territoris de Catalunya i Aragó de l'antiga Corona d'Aragó i és autòctona d'aquest territori, i caldria deslligar el nom del cep carinyena del de la població, ja que Catalunya històricament és l'únic lloc on la varietat s'ha anomenat sempre *carinyena*.

PARAULES CLAU: carinyena, samsó, història.

Correspondència: Josep M. Puiggròs Jové. A/e: joseppuiggros@gmail.com.

HISTORIA DE LOS ORÍGENES DE LA CARIÑENA

RESUMEN

La variedad cariñena es una variedad de uva tinta, cultivada desde hace siglos en Cataluña. La documentación hasta ahora existente nos da a conocer unas citas medievales sobre el vino de cariñena, sin concretar si es un vino que provenía de una cepa llamada *cariñena* o un vino de la población de Cariñena. A finales del siglo XVIII, aparecen documentos de diferentes lugares sobre la variedad con nombres distintos que se aceptan como sinónimos de *cariñena*, como *crujillón* en Cariñena, en Cataluña continúa el nombre de *carinyena*, *caranyana* en la Cataluña del Norte, *mazueta* en la Rioja y Navarra y *carignan* en Occitania. Sorprende que precisamente en el lugar de donde se supone su origen se le llame en este periodo *crujillón*. Esta aparición simultánea de documentos y nombres de lugares diferentes hace difícil determinar de forma exacta el lugar de su origen. Muchos autores coinciden en situarlo en la localidad aragonesa de Cariñena, pero hace muchas décadas que el cultivo de esta variedad es minoritario en esta zona y la fama de su vino se debe, desde el siglo XVIII y hasta el XXI a la garnacha, que fue la variedad que sustituyó al *crujillón* o la *cariñena*. Otros autores sitúan el origen de la variedad en la localidad occitana de Carignan, però parece muy improbable porque los ampelógrafos franceses coinciden en situar el origen en España y muchos en la población de Cariñena.

Por último, tenemos la aparición de *samsó* como posible sinónimo de *cariñena* en Cataluña y se ha promovido su implantación, pero esta teoría parece difícil de aceptar. En la documentación estudiada el nombre *samsó* no aparece hasta finales del siglo XX y existen diversos filólogos y técnicos que opinan que este nombre fue una catalanización de la variedad francesa *cinsault* y que erróneamente se etiquetan vinos con el nombre *samsó* que corresponden a la variedad *cariñena*, y esto crea confusión.

Llegamos a la conclusión de que la variedad cariñena está presente en los territorios de Cataluña y Aragón de la antigua Corona de Aragón y es autóctona de esta zona, y sería necesario desligar el nombre de *cariñena* o *carinyena* del nombre de la población, y afirmar que Cataluña históricamente es el único territorio donde esta variedad se ha llamado *carinyena*.

PALABRAS CLAVE: cariñena, samsó, historia.

HISTORY OF THE ORIGINS OF CARINYENA

ABSTRACT

Carinyena is a variety of red grape which has been cultivated for centuries in Catalonia and in the area of the former Catalan-Aragonese Crown. The documentation found to date presents some medieval quotes referring to Carinyena wine without specifying if it is a wine coming from a vine called Carinyena or from the village of Cariñena. At the end of the 18th century, there appear documents from various places with different names considered to be synonyms of the Carinyena vine, such as

Crujillon in the region of Cariñena, Carinyena in Catalonia, Caranyana in the French Catalonia and the Empordà region, Mazuela in La Rioja and Navarre and Carignan in Occitania. It is surprising that precisely in Cariñena it was called Crujillon. This simultaneous apparition of documents and names in different locations makes it difficult to clearly determine the specific location of its origin. Numerous authors concur in locating it in the Aragonese village of Cariñena but it is not clear what this vine was called there. Moreover, this variety has been cultivated very little in Cariñena for many decades and between the 18th and 21st centuries the fame of its wine has been based on Grenache, which replaced the Crujillon or Carinyena grapes. Other authors place the origins of the variety in the Occitan locality of Carignan, but this does not seem very probable since French ampelographers concur in locating its origins in Spain and many of them specify the town of Cariñena. Lastly, Samsó has emerged as a possible synonym of Carinyena in Catalonia. It has been attempted to establish this theory but it is difficult to accept since the name Samsó does not appear until the end of the 20th century in the documentation which has been studied and various philologists and other experts believe this name comes from the French red grape variety called Cinsaut; the fact that some wines mistakenly labelled with the name Samsó today belong to the Carinyena variety may be due to a confusion.

We conclude that the variety has been found in Catalonia and in the territories of the former Crown of Aragon since the Middle Ages, that it is historically autochthonous in this territory, and that the name of the Carinyena vine should not be considered to bear a relation to the village of that name since the only place where the variety is called Carinyena is Catalonia.

KEYWORDS: Carignan, Carinyena, Samsó, history.

1. INTRODUCCIÓ

De la varietat carinyena, en primer terme, hem de confirmar si el seu origen és la comarca de Cariñena a l'Aragó o és un altre indret. I també quin és el motiu pel qual a Catalunya es diu *carinyena* o *caranyana* des de fa segles. També existeix a Itàlia, a l'illa de Sardenya, una varietat que es diu *carignano*; sembla d'origen hispànic portada pels catalans o aragonesos durant el període de dominació de l'illa per la Corona d'Aragó, primer, i per la corona hispànica, posteriorment, i és un sinònim de *carinyena*.¹

Actualment, la varietat està molt estesa per molts països del món. França és el primer país pel que fa a superfície cultivada (Galet diu que va arribar a França durant el segle XII (?)) i s'ha estès amb el nom de *carignan* a les altres parts del món. Després vindria Espanya, que en té dues àrees de cultiu, la principal a Catalunya, al Priorat i l'Empordà, i després a la Rioja. També és present a Califòrnia i al nord d'Àfrica entre altres indrets.²

1. I. D'AGATA, *Native wine grapes of Italy*, 2014, p. 232.

2. P. GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, 2015, p. 272-273.

Josep M. Puiggròs Jové

La carinyena té una mutació, la carinyena blanca (que també estudiarem), de la qual n'hi ha unes 400 ha al Rosselló i unes 15 ha a l'Empordà. D'aquesta varietat se'n tenen les primeres notícies a partir de l'inici del segle xx.

La carinyena dona uns vins que, pel seu grau elevat de color i grau alcohòlic, des de fa moltes dècades són utilitzats en cupatges amb altres vins, com és el cas de la garnatxa a Catalunya, Occitània i l'Aragó, i amb el *tempranillo* o ull de llebre a la Rioja. També, pel seu contingut en tanins i acidesa, els seus vins poden envellir molt bé.

2. ETIMOLOGIA

Segons Xavier Favà,³ la majoria d'autors coincideixen que etimològicament *carinyena* ve del nom de la població de Cariñena, de Saragossa, que els romans varen anomenar Carae, i també recull la forma de *caranyena*, que pot ser la més antiga i que l'ampelògraf Rouffia comparteix.⁴ Aquesta forma *caranyena* surt en diverses ocasions en el text de la crònica del rei Pere el Cerimoniós escrita durant el segle xiv, per exemple: «E com som en lo dit loch de Caranyena [...]».⁵ Seria una forma pròxima a la de *caranyana*, utilitzada a l'Empordà i a la Catalunya del Nord. Per la resta aquesta és la forma utilitzada en els documents originats a Catalunya. Joan Veny fa un resum de la documentació històrica medieval i moderna a *Mots d'ahir mots d'avui*,⁶ i diu: «el carinyena, nom del raïm i de vi negre, sembla que prové de la ciutat aragonesa de Cariñena, que trobem a les Cròniques catalanes sota la variant de caranyena, com avui en alguns punts de Catalunya». D'aquesta manera, Joan Veny accepta amb reserves el seu origen aragonès.

De l'any 1971 hem recollit la primera citació de *samsó* com a sinònim de *carinyena*; Luis Hidalgo, en un inventari de les varietats de la província de Tarragona, cita «cariñena (sanso)».⁷ Posteriorment, ja hem trobat molts treballs i obres que mencionen *samsó* com un sinònim d'una *carinyena* específica de Catalunya. Aquesta forma no és popular i no hem trobat cap document anterior a l'últim terç del segle xx, per la qual cosa no es pot dir que és un nom present històricament com un dels nostres vins. Per reforçar aquesta teoria tenim el llibre de Jaume Ciurana, *Els vins de Catalunya*.⁸

3. X. FAVÀ, *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, 2001, p. 170.

4. C. ROUFFIA, «Ampelographie du Roussillon», *Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire des Pyrénées-Orientales*, vol. xiv (1865), p. 129-144.

5. Pere III, *Crònica del rey d'Aragó en Pere IV el ceremonios ó del Punyalet*, 1885, p. 256 i 258.

6. J. VENY, *Mots d'ahir i mots d'avui*, 1991, p. 54-55.

7. L. HIDALGO i M. R. CANDELA, *Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional*, 1971, p. 13, 16, 19, 24, 25 i 28.

8. J. CIURANA, *Els vins de Catalunya*, 1979.

Quan parla de les varietats cultivades en cada una de les denominacions d'origen de Catalunya, l'única DO en què menciona *samsó* és al Penedès i com una varietat diferent de la carinyena, «en el conreu de les varietats de negre, protegides pel reglament de la Denominació d'Origen, que són el monastrell, l'ull de llebre, la carinyena, el samsó i la garnatxa», i en la DO de Tarragona —que en aquell moment comprenia també la que avui és Montsant— menciona únicament *carinyena* com a varietat important. De la mateixa manera ho fa a les DO Priorat, Empordà i Terra Alta, que són les que aquesta varietat hi és autoritzada. Treballs de filòlegs del segle XXI, com Xavier Favà, Joan M. Romaní i Xavier Rull, fan una descripció de samsó com una varietat diferent de la carinyena i diuen que és una adaptació al català de la varietat de raïm negre *cinsault*.⁹ Finalment, Joan Veny ignora el samsó i fa una explicació de la carinyena com hem vist abans. Aquesta mateixa opinió manifesten el periodista Víctor de la Serna i alguns fòrums i blogs sobre vi.¹⁰

Una altra forma molt antiga d'anomenar-se és *mazuelo* o *mazueta*, a la Rioja, a l'inici, i després a Navarra i una part de l'Aragó, i avui és una forma molt estesa per tot l'Estat espanyol.¹¹ Alguns autors diuen que el nom ve de Meseu-los de Muño, de la província de Burgos; d'altres que ve de *mazo*, i, finalment, un tercer grup el relaciona amb la paraula en basc *masalko*, que significa 'raïm'. Aquesta última seria bastant lògica tenint en compte que a l'època que va aparèixer el nom de *mazuelo*, a final del segle XVIII, encara es parlava basc a la Rioja i a Navarra.¹²

Les citacions més antigues que hem trobat de la forma *crujillón* són de l'última part del segle XVIII i de manera especial a la comarca de Cariñena. A altres indrets de la província de Saragossa també es va utilitzar i s'utilitza encara la forma *mazueta*. Favà cita José Pardo Asso en el text següent: «Crujillón (aragonés) clase de uva de grano duro que cruje al comerla».¹³ Oliveras també troba una forma catalana, *croxilló*, a les poblacions de la Galera i Godall, i *crussilló* a Freginals, com hem mencionat, i que igual que a l'Aragó és un sinònim de *carinyena* i tenen un significat semblant. Manuel Gayan diu: «Crujillón o Concejon. Variedad de antiguo cultivada formaba la base de nuestros viñedos hasta que la garnacha tuvo incremen-

9. J. M. ROMANÍ, *Diccionari del vi i del beure*, 2009, p. 202: «Samsó, simsó. Raïm negre de gotim petit [...] (cast. cinsaut; fr. Cinsault [...]); X. RULL, *Diccionari del vi*, 1999, p. 176: «Samsó [...] 2. Raïm de cep samsó [...] [ETM] Del francès cinsaut».

10. J. ROBINSON, *Wine grapes*, 2012, a la p. 616, fent referència al tema del samsó, diu: «However, as Spanish journalist Victor de la Serna points out, samsó is also synonym for cinsaut, which creates further confusión».

11. F. MARTÍNEZ DE TODA I J. C. SANCHA, «Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la Historia», *Zubía*, núm. 7 (1995), p. 9-13.

12. J. PEÑIN, *Guía Peñin de vinos de España*, 1997, p. 32.

13. X. FAVÀ, *Diccionari dels noms de ceps i raïms*, 2001, p. 95; J. PARDO ASSO, *Nuevo diccionario etimológico aragonés*, 1938.

to». Com que el text es refereix a Cariñena, es dedueix que el *crujillón* és la carinyena.¹⁴

La forma *carignan* és la utilitzada majoritàriament a França per anomenar la carinyena que, segons Galet, va ser introduïda a França al segle XII (?), i aquesta forma francesa precisament és la que s'ha estès arreu del món.¹⁵

Carignano, tal com hem dit, és la forma italiana de *carinyena*, que es cultiva principalment a Sardenya.¹⁶ Segons Gianni Nieddu, el cultiu d'aquesta varietat a Sardenya es documenta a la primera part del segle XX, i en els últims anys la seva superfície ha augmentat considerablement.¹⁷ Les anàlisis que s'han fet de l'ADN demostren que *carignano* és igual que les formes espanyoles de *carinyena* i *mazuela* i que la varietat de Sardenya *bovale grande*.¹⁸ Es considera, tal com hem dit a l'inici, que el seu origen és hispànic. També hi ha teories que diuen que va arribar a l'illa a través dels fenicis, com ja hem vist en altres varietats que es cultiven a Sardenya, que per buscar la màxima antiguitat situen el seu origen a l'època fenícia, moment poc documentat.¹⁹

Podríem concloure que aquest cep pot tenir una procedència de la població aragonesa de Cariñena, però està molt arrelat a Catalunya des de l'època medieval i es pot parlar d'un consum simultani del seu vi dintre de la Corona catalanoaragonesa, que es demostra per la permanència del nom de *carinyena* original en les terres catalanes. La varietat podria ser o bé autòctona compartida entre Catalunya i l'Aragó o bé varietat tradicional molt arrelada, com el cas de la malvasia o del moscatell.

3. HISTÒRIA

Els primers documents són del segle XIV, i són comandes de vi de Cariñena o que mencionen aquesta població. El primer d'aquests és de l'any 1375, de Saragossa, en què la duquessa de Girona compra vi de Cariñena i Daroca.²⁰ El següent és dos anys posterior i fa referència a la reina Sibilla, esposa de Pere III; dins de l'inventari de vins que consumeix s'hi troba el vi carinye-

14. M. GAYAN, «Papel de cada una de la variedades viníferas de las regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación, y conveniencia ó perjuicio de la introducción de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos de esta provincia», *Exposición Vitivinícola de Cariñena de 1891*, 1891, p. 205.

15. P. GALET, *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*, 2015, p. 272-273.

16. O. CLARKE i M. RAND, *Oz Clarke's encyclopedia of grapes*, 2001, p. 58.

17. G. NIEDDU (cur.), *Vitigni della Sardegna*, 2011.

18. G. NIEDDU, P. ERRE, M. BARBATO i I. CHESSA, «SSR markers analysis of the Sardinian grape germplasm», *Acta Horticulturae*, núm. 918 (2011), p. 693-700.

19. I. D'AGATA, *Native wine grapes of Italy*, 2014, p. 214.

20. J. TRENCHS, «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a època del rei Cerimoniós», a *Vinyes i vins: Mil anys d'història*, vol. I, 1993, p. 361.

na.²¹ Del mateix rei Pere III, en la seva crònica, com hem dit abans, menciona en diverses ocasions Caranyana com a població i, en aquest sentit, tenim documents de la mateixa època que, per un cantó, donen el nom d'un vi i, per l'altre, el de la població de Cariñena. En un document de l'any 1415 sobre els preparatius que fa el rei Ferran I per anar a veure el Papa d'Avinyó, entre els vins que escull el rei per obsequiar el Papa hi havia el de Cariñena (al final, el viatge no es va fer); això demostra com era d'apreciat aquest tipus de vi.²²

En ple segle XVI, Enrique Cock escriu una relació del viatge que va fer el rei Felip II l'any 1585 a Saragossa, Barcelona i València, i en aquesta relació diu que el rei és rebut a Cariñena de la manera següent: «habían hecho dentro en su pueblo, dos fuentes de vino, una de blanco y otra de tinto de la cuales cada uno bebía lo que tenía gana [...]». Cal destacar que no parla d'un vi negre específic de Cariñena. A partir d'aquí, no trobem més documents fins al segle XVIII. A final del segle XVIII apareixen nous documents d'una manera simultània en diversos territoris sobre el vi carinyena, però ara ja donaran a conèixer una producció i denominació locals; així, trobem per primera vegada que es parla de vi de *mazuelo* a Nájera i de *carinyana* al Rosselló.²³ Quant als acadèmics Manuel Barba i Roca i Josep Navarro, el primer l'anomena *cariñena de redolta* i el situa al Penedès i el segon parla de les *carañenas* com a ceps de Catalunya.²⁴ El que més sorprèn és que Ignacio Asso, com a economista aragonès, menciona el vi de Cariñena com a *crujillón*, com ja hem vist, i, en canvi, José Antonio Valcàrcel, dels ceps de l'Aragó menciona *cariñena* i *garnacha*.²⁵ De tota manera, el nom de *carinyena* queda centrat a Catalunya, *caranyana* a l'Empordà i al Rosselló i *carignan* al Llenguadoc.

Durant tot el segle XIX hi haurà molts autors que utilitzaran les diferents formes de la carinyena, tant espanyols com francesos. El primer que hem trobat és Simón de Rojas Clemente que, quan fa la descripció de les vinyes de Cariñena, diu que quasi tot el raïm que es cultiva és negre i la meitat d'aquest és garnatxa, i no menciona ni carinyena ni *crujillón*; això demostra que ja en aquell temps el vi negre més apreciat era la garnatxa.²⁶ D'una ma-

21. J. M. ROCA, «La reyna empordanesa», *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. 10 (1928), *Sobiranes de Catalunya*, p. 53.

22. M.^a L. RODRIGO i A. SABIO, «Retrospectiva: viñas y vinos de Cariñena», a *El buen nombre del vino*, 2007, p. 63-67.

23. M. l'abbé MARCE, *Essai sur la maniere de recueillir les denre'es de la Province de Roussillon, A moindre frais, de les améliorer ainsi que les terres et sur les autres avantages qu'elle pourrois retirer*, 1785, p. 24-25.

24. J. NAVARRO, *Memoria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña, leída en la Real Academia de Ciencias Naturales y Artes Útiles de la ciudad de Barcelona en el año 1797, 1797*.

25. J. ANTONIO VALCÁRCEL, *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*, vol. 10, 1791, p. 245.

26. S. de R. CLEMENTE, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, 1807, p. 21.

nera semblant s'expressa A. Jullien quan parla dels vins de l'Aragó; torna a parlar de garnatxa i que la millor es troba a Sabayes i a Cariñena.²⁷ Entre el 1819 i el 1854 tenim autors francesos que situen la carinyena al Llenguadoc i al Rosselló amb els noms de *caragnane*, *crignane* i *carignan* com a formes principals, i diuen que s'utilitza en barreges amb el monastrell i la garnatxa. Alguns d'aquests autors, com és el cas de Pierre Odart o Victor Rendu, diuen que la procedència és d'Espanya.²⁸ Des del punt de vista de la descripció del vi, és molt interessant un fragment del diari de viatge de James Busby que inclou el Rosselló, i allí visita el senyor Duran, del qual diu: «Mr. Duran only cultivates three varieties of vines, the Grenache, which gives sweetness, the Carignan, which gives colour, and the Mataro, which gives quantity [...]».²⁹ Sense deixar el Rosselló, Anton Siau ens fa una descripció de la *carinyana* i ens diu que, juntament amb la garnatxa, són els ceps més apreciats al Rosselló; en destaca el tipus de vi i la gran producció que dona. Un autor que en fa una extensa descripció és Pierre Joigneaux (nota de l'any 1872), el qual fa un repàs del que han dit sobre la varietat diversos ampelògrafs i fa la suposició que Rojas Clemente no cita la carinyena dintre de les varietats negres en el seu llibre *Ampélographie de l'Andalousie* perquè aquesta varietat devia ser originària de l'Aragó o de Catalunya i és potser l'únic autor que menciona Catalunya com a possible lloc d'origen.³⁰

Martorell i Peña, en el seu treball de descripció de les principals varietats a la zona costanera de la província de Barcelona, cita la carinyena.³¹ En el catàleg sobre l'Exposició Vinícola Nacional celebrada a Madrid l'any 1877, la carinyena apareix a les províncies de Barcelona i Tarragona, i *mazueta* a la Rioja.³² En aquesta mateixa exposició, a l'apartat de la província de Tarragona diu el següent: «cariñena y garnacha, estas dos ocupan el primer lugar en la extensión del cultivo y parecen destinadas a extenderse aun considerablemente». També situa la carinyena a la província de Barcelona i, en canvi, no la cita a les províncies de Lleida i Girona, a pesar de la seva presència a l'Empordà. A les illes Balears, l'arxiduc Lluís Salvador situa també, l'últim terç del segle XIX, la *crinyana*.³³ Igualment, en el catàleg de l'exposició que va fer l'Instituto Agrícola Catalán de San Isidro (IACSI) l'any 1871 participen, amb mostres de carinyena, productors de diferents poblacions molt disperses entre si, com el Laberint d'Horta, el Priorat, la costa del

27. A. JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus*, 1822, p. 22 i 35.

28. P. ODART, *Ampélographie, ou Traité des cépages les plus estimés*, 1854, p. 444: «crignan où il est venu de l'Espagne».

29. V. RENDU, *Ampélographie française*, 1857.

30. J. BUSBY, *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France*, 1835, p. 66.

31. M. MARTORELL I PEÑA, «Principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona», *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, t. xx (1871), p. 334.

32. A. RAMÍREZ BRAULIO, *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional*, 1878, p. 84 i 105.

33. L. SALVADOR, arxiduc d'Àustria, *Die Balearen*, 1869-1891, p. 356.

Maresme o l'Empordà. Del mateix període, la revista del Ministeri de Foment d'aquell temps ens situa la carinyena com una de les varietats de raïm negre de l'Empordà, com ho és encara avui.³⁴

Tornant als autors francesos d'aquesta època, en moltes ocasions ens aporten dades sobre la varietat, ja que a poc a poc agafa molta força al país veí. El més important és Gustave Foëx, que en la seva descripció adverteix de la sensibilitat de la varietat a l'oïdi que havia aparegut a Europa a partir dels anys 1850, i aquest fet va provocar que en alguns llocs fos substituïda per una altra varietat, com va passar a Cariñena, on va ser substituïda per la garnatxa.³⁵ Els llocs on tenien la capacitat de tractar amb sofre els ceps, això va fer que el problema quedés controlat. També ens parla de l'expansió de la varietat a Algèria a través de França, que serà una gran zona de producció de vi de França. També indicava que a França van adoptar el nom de *carignane*, tal com l'ampelòleg M. Marés va indicar, per evitar que amb la proposta anterior de *carignan* semblés que l'origen fos a Itàlia, i a la vegada marcava que la varietat era originària de Cariñena, a l'Aragó. Finalment, també va informar de la presència d'una mutació que van anomenar *carignan rose*; aquest punt també el va indicar Victor Pulliat.³⁶ Actualment, no tenim constància de l'existència d'aquest tipus de variant. Quant a l'expansió de la varietat, també és mencionada a Sardenya, per Eduard Toda.³⁷

Ramon Roig i Armengol va trobar la carinyena en algunes comarques de la província de Barcelona, com al Penedès i al Maresme, on també li deien *carinyana*. Igualment, va avisar de la seva sensibilitat a l'oïdi, com ho va fer Pulliat.³⁸ El que es percep és que a l'Estat espanyol la forma *mazuela* es va imposant. Així, hi ha dos articles de la *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, un de 1889 i el segon de 1891: en el primer es donaven a conèixer les varietats disponibles empeltades de l'Estació Ampelogràfica Catalana, i la varietat que oferien era la *mazuela*; en el segon article es parlava del seguiment fenològic de les varietats plantades a la Granja Vitícola de Catalunya que estava a Tarragona, i en aquest cas és anomenada *carinyena*, de la mateixa manera que ho feien a la Granja de la Diputació, també de Tarragona.³⁹

J. T. Müller fa un repàs del tipus de cep d'Espanya quan arriba a Navarra i les varietats de cep que menciona són raïms negres de *mazuela*.⁴⁰

34. M. RUIZ, «El cultivo de la vid en el Ampurdán», *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, t. III (1876), p. 407.

35. G. FOËX, *Cours complet de viticulture*, 1886, p. 117-118.

36. V. PULLIAT, *Mille variétés de vignes*, 1888.

37. E. TODA, *Un poble català d'Itàlia*, 1888, p. 17.

38. R. ROIG, *Memoria del mapa vitícola de la provincia de Barcelona*, 1890, p. 36, 48, 57 i 66.

39. «Estación Ampelográfica Catalana», *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 3a èp., núm. XX, 4t trimestre (1889), p. 313-314; A. de MAGRIÑA, «Épocas en las que brotan y florecen, algunas variedades de vid común», *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 3a èp., núm. XXVIII, 4t trimestre (1891), p. 192-195.

40. J. T. MÜLLER, *Diccionario universal de agricultura*, vol. III, 1893, p. 553.

L'expansió de la carinyena un cop superada la fil·loxera va ser en totes direccions, tant cap a la península Ibèrica com cap a França. Hi ha una notícia de 1898 que diu que tots els municipis del Rosselló excepte Montseny tenien plantacions de carinyena. És igualment interessant constatar que el mateix any a la Catalunya del sud, com ja es va dir amb la garnatxa, la base dels vins negres del Priorat i de l'Empordà eren la carinyena i la garnatxa, com avui,⁴¹ i la carinyena era també important en aquestes dates al Penedès.

Rafel Mir, en el Congrés Vitícola de Sant Sadurní, en va fer una descripció que va ser més encertada que la que s'havia fet d'altres varietats. Dels sinònims que donava, cal destacar *crujillón* i *carignan*. I també cal destacar, quant a cupatges, el següent: «Asociado su mosto al de la garnacha da los afamados vinos del Priorato y los rancios del Pirineo en la región empordanesa».⁴² Sobre el tema de les malalties i la sensibilitat de les diferents varietats, cal destacar un article de Joaquim Aguilera que fa referència a un treball de Llorenç Folch de 1853, i dona la dada que la carinyena és la segona varietat més sensible darrere del picapoll negre.⁴³ Aquesta dada té molt de mèrit, ja que l'oïdi o malura vella va arribar a les nostres vinyes a partir de 1851; aquesta sensibilitat no serà una observació puntual i va fer que en alguns llocs, com hem comentat, la varietat es deixés de cultivar. I. Farcy, en un congrés enològic de Toló, era de la mateixa opinió.⁴⁴

En canvi, al Bages, segons Joan Fargas,⁴⁵ la varietat no va tenir tant d'èxit. Amb aquest article, hem entrat al segle xx, durant el qual la varietat carinyena continuarà sent molt important a Catalunya, on també es consolidarà la barreja amb la garnatxa per obtenir el nivell més alt dels nostres vins negres. Aquest mateix efecte es produirà a la Catalunya del Nord i a Occitània; també les sinònimes principals es mantindran, així com el lloc d'origen, perquè simplement és còpia del que han dit i no se n'han fet noves investigacions. Pierre Viala fa una descripció molt àmplia amb alguna imprecisió (que ja hem mencionat), com és dir que la varietat va ser introduïda a França al segle xii; també diu que la varietat és procedent d'Espanya i el seu lloc d'origen probable, Cariñena.⁴⁶ En aquest cas, cal precisar que la població de

41. R. MIR, «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables a Catalunya», *L'Art del Pagès*, t. xxii (1898), p. 185.

42. R. MIR, «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables para la región», *Congreso Vitícola San Sadurn de Noya*, 1898, p. 42.

43. J. AGUILERA, *Malalties de la vinya*, 1898, p. 43-87.

44. I. FARCY, «La época de la vendimia», *Resumen de Agricultura*, núm. 124 (1899), p. 156.

45. J. FARGAS i M. CATLLAR, *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*, 1901, p. 10-11.

46. P. VIALA, V. VERMOREL i A. BACON, *Ampélographie: Traité general de viticulture*, vol. vi, 1901, p. 333. «La carignane existe dans le vignoble méditerranéen depuis une époque très ancienne qu'il est difficile de préciser. Elle est venue d'Espagne très probablement vers le xii siècle; son berceau semble avoir été la ville de Cariñena en Aragon».

Cariñena va ser incorporada al regne d'Aragó pel rei Alfons I a principi del segle XIII, per la qual cosa, si tenim present que la vinya en el període musulmà va tenir algunes restriccions, no és probable que tan aviat cultivessin els ceps que se'n dirien *carinyena*. Però sí que tenim clar que hi ha documentació de la presència de la carinyena al segle XVIII a la Catalunya del Nord; destaca molt la qualitat del vi que se n'obté amb el cupatge amb garnatxa, a la vegada que cal estar atent a controlar l'oïdi del qual és tan sensible.

Tornant a Espanya, a principi del segle XX tenim una sèrie de treballs que ens mostren la consolidació territorial de la varietat, així com l'evolució de les formes amb què s'anomena segons les zones. Un d'aquests treballs, de Manuel Rodríguez-Navas, ens dona la llista dels ceps més cultivats en cada una de les províncies espanyoles i també el nom amb què s'anomenen a cada província, i així tenim: com a *carinyena* es cultiva a Barcelona, Girona i Lleida, i a Tarragona com a *carinyena* o *mazuela*; com a *mazuela*, a Osca, Navarra i la Rioja; com a *trujillón*, a Saragossa. A Saragossa devia ser *crujillón* i *cruixet* a Tarragona, que en aquest cas podria ser *cruxilló*.⁴⁷ A *La colección ampelográfica española* ens apareixen, per oferir empeltades, carinyena (esquinça roba), carinyena francesa, *crujillón*, *mazuela* (*crugillón*) i *mazuela negra*. Únicament sorprèn el nom de *mazuela negra*, ja que és cert que hi ha una carinyena blanca, però que va sorgir entre l'àrea de la Catalunya del Nord i l'Empordà i es diu *carinyena blanca*.⁴⁸ La revista *El Labriego* ens informa de les varietats més cultivades al Penedès l'any 1911 i, dintre de les negres, la carinyena la posa com a secundària.⁴⁹

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

47. M. RODRÍGUEZ-NAVAS, *Enciclopedia de viticultura y vinicultura*, 1905, p. 50-52.

48. P. J. GIRONA, *La colección ampelográfica española*, 1911, p. 30.

49. J. ROS Y GÜELL, «Elaboració y criansa dels vins del Penadès», *El Labriego*, núm. 807 (1911), p. 4.

manera especial al Priorat.⁵⁰ En un altre treball de Claudi Oliveras de l'any 1923, fa una descripció de la carinyena i recomana que s'utilitzi en barreges amb la garnatxa, tal com fan a les principals comarques de producció de vi de les comarques de Tarragona.⁵¹

L'any 1935, Nicolás García de los Salmones publica un article en el qual fa un resum de les principals varietats de cep que es cultiven en les diferents regions d'Espanya, amb el nom que reben a cada lloc i, pel que fa a la carinyena, diu que és present a Catalunya amb el nom de *carinyena*; per a l'Aragó, Navarra i la Rioja dona els noms *crujillón* i *mazuela*; a Castella i Lleó dona el nom de *mazuela*; al País Valencià, *cruxilló*. Queda clar que l'any 1935 a l'únic lloc on s'anomena *carinyena* és a Catalunya.⁵²

Fem un salt a la segona part del segle xx i el diccionari d'Antoni Griera de l'any 1965 diu: «Carinyena.- 1. Raïm negre molt productiu [...] 2. Varietat de cep (Espluga de Farcolí) carinyana, carinyena deriven del nom de la localitat de Cariñena (Aragó)».⁵³

L'any 1971, l'Institut d'Investigacions Agronòmiques, des de Madrid, fa el treball de recollir les principals varietats de ceps en les diferents províncies de l'Estat espanyol, i com a novetat a la província de Tarragona surt mencionada la carinyena com «cariñena (sansó)», i aquest *sansó* és entre parèntesis i no és *samsó* com ara s'ha intentat introduir. Pel que fa a les altres províncies de Catalunya, també posa *sansó* a les Balears, on la presència de la varietat carinyena ha estat simbòlica. A Barcelona la menciona com a *cariñena* i a Girona i Terol, també; finalment, *mazuela* a Logronyo (la Rioja) i a Saragossa.⁵⁴

Quatre anys després, el Ministeri d'Agricultura, des de Madrid, publica el treball *El viñedo español*, que inclou també, entre altres dades, la distribució i el percentatge de les diferents varietats, igualment per províncies, i tornem a tenir canvis pel que fa a Catalunya. Torna a ser a Tarragona on indica *cariñena* (*samsó*), però en aquest cas està escrit *samsó*, com avui. A Barcelona surt com a *cariñena*, i de Girona diu: «De la variedad cariñena, hay tinta y blanca». És la primera vegada que trobem mencionada carinyena blanca, de la qual parlarem més endavant, i de Lleida no en dona la presència. Pel que fa a l'Aragó, indica que a Saragossa hi ha «cariñena, mazuela» i a Terol, *cariñena*, i que la presència quant a superfície és molt petita.⁵⁵ Jaume

50. C. OLIVERAS, *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*, 1915, p. 8-69.

51. C. OLIVERAS, *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a exportación*, 1923, p. 26.

52. N. GARCÍA DE LOS SALMONES, «Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos», *Economía y Técnica Agrícola*, núm. 37 (1935), p. 142-149.

53. A. GRIERA, *La vinya, la verema, el vi*, 1965, p. 98.

54. L. HIDALGO i M. R. CANDELA, *Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional*, 1971, p. 24.

55. F. SANZ, *El viñedo español*, 1975, p. 108-145.

Ciurana, primer director de l'Institut Català de la Vinya i el VI (INCAVI), en el seu llibre *Els vins de Catalunya*, únicament situa el samsó al Penedès, mentre que a la resta de les denominacions d'origen de Catalunya parla de carinyena.⁵⁶

Per completar la part històrica i etimològica de la carinyena, he consultat l'obra de María Concepción Estella, que va fer un treball actualitzat de la viticultura a l'Aragó, i a Cariñena com a zona molt important dels vins de l'Aragó.⁵⁷ En el seu repàs històric no parla de *carinyena* a Cariñena, sinó de *crucillón* (com ja hem dit), i així com en el segle XVIII els ceps més importants eren el *crucillón* i la garnatxa, indica la pràctica desaparició del *crucillón* durant el segle XIX a la zona per l'arribada de l'oïdi i la sensibilitat de la varietat, i posteriorment amb l'arribada de la fil·loxera acaba amb la feble reintroducció posterior. En la seva recerca també ens confirma els noms que rep el cep a les altres parts de l'Aragó: a la província de Terol sempre se n'ha dit *carinyena* (aquí cal considerar que una part important de la vinya és continuïtat de la Terra Alta, el Matarranya, zona catalanoparlant), i com a última curiositat, actualment, al Campo de Cariñena té el nom de *mazuela*. Acabariem aquesta discussió dient que el nom *carinyena* és la forma catalana d'anomenar la varietat, i probablement d'aquest nom va derivar *carignan* a França, *carignano* a Itàlia i també la forma *caranyana* de l'Empordà i el Rosselló.

A final del segle XX veiem que costa molt introduir el nou nom *samsó*. Pere Mestre, en un treball sobre les varietats del Penedès, parla únicament de carinyena.⁵⁸ Fora de Catalunya, el nom més important avui és *mazuela*. Així ens ho mostren els treballs de la Conselleria d'Agricultura de la Comunitat de Madrid, que en les descripcions ampelogràfiques dels ceps de l'Estat espanyol donen com a nom més estès d'aquesta varietat *mazuela* i, com a sinònims, «carignan, carignane, cariñena, crusillo, mazuelo».⁵⁹ En canvi, en les publicacions del Departament d'Agricultura hi ha la curiositat que l'any 1990 es parla de la varietat carinyena i «també conegut com a samsó i mazuela, a més de crujillón crusilló».⁶⁰ En una publicació divulgativa recent de l'INCAVI, a la descripció de les varietats de ceps de Catalunya, posa «samsó o mazuela»; seria interessant conèixer l'origen d'aquesta canvi total d'un nom que té segles per un altre que no sabem com ha sorgit i caldrà esbrinar-ho.⁶¹ L'obra *Oz Clarke's encyclopedia of grapes* fa una descripció

56. J. CIURANA, *Els vins de Catalunya*, 1979, p. 129-152.

57. M.^a C. ESTELLA, *El viñedo en Aragón*, 1981, p. 103-128.

58. P. MESTRE, «Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès», *Miscel·lània Penedesenca*, vol. 10 (1987), p. 260.

59. DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA E INVESTIGACIÓN AGRARIA, *Descripciones ampelográficas nacionales*, 1990, p. 155.

60. GENERALITAT DE CATALUNYA, *El conreu de la vinya a Catalunya*, 1991, p. 23.

61. GENERALITAT DE CATALUNYA, *Catalunya, país de grans vins*, 2004, p. 8.

de la carinyena i, a l'apartat que tracta d'Espanya, és interessant recollir que és anomenada «Cariñena» i que el principal lloc de cultiu avui és Catalunya a les DO Priorat, Empordà i Tarragona, i a la Rioja es cultiva amb el nom *mazuelo*.⁶²

Cal tenir presents els llibres divulgatius sobre vins d'autors com Leandre Ibar i José Peñín, que parlen de la forma principal *carinyena*, mentre que la forma *samsó* no hi és mencionada.⁶³ Igualment surt recollit com a carinyena de manera majoritària en les guies recents de vins de Jordi Alcover i Silvia Naranjo.⁶⁴

Un últim treball per tancar el capítol sobre la carinyena negra, «Situación del patrimonio varietal de vid en España», presenta *mazuelo* com a nom principal de la carinyena i com una varietat autòctona espanyola amb els sinònims «cariñena (Tarragona, Barcelona), cariñena negra (Gerona), concejón (Teruel), mazuela (Huesca, Zaragoza), Samsó (Barcelona)». I també carinyena blanca a Girona com a nom únic.⁶⁵

Acabem completant *carignano* amb una informació recent del llibre *Vitigni della Sardenya*, que a l'apartat de la història diu que la primera notícia sobre el cultiu actual de *carignano* a l'illa és de Dalmasso, de 1946, moment en què la varietat es retroba de nou en ceps replantats després de la fil·loxera.⁶⁶ La situació actual és bona i s'han fet estudis genètics en els quals s'han trobat similituds significatives amb *bovale grande* (de Sardenya) i amb les variants espanyoles *cariñena* i *mazuela*, així com amb una tipologia local anomenada *axina de Spagna*. D'una manera semblant fa la descripció de *carignano* Ian D'Agata, que diu que les formes més conegudes són les de *carignan* a França i *cariñena* a Espanya, i la varietat es pot considerar «tradicional» i no autòctona a Itàlia a pesar d'algunes teories difícils de demostrar, com que va arribar a Sardenya a través dels fenicis.⁶⁷ Finalment, cal destacar que a Sardenya se'n cultiven més de 2.000 ha.

4. CARINYENA BLANCA

A final del segle XIX, alguns ampelògrafs mencionen la primera mutació de la carinyena —es tracta del *carignan rose*. D'aquesta mutació, no en tenim més notícies i és a principi del segle XX, concretament l'any 1900, que Alois Combettes i altres varen descobrir una nova mutació de raïms de color

62. O. CLARKE i M. RAND, *Oz Clarke's encyclopedia of grapes*, 2001, p. 58.

63. J. PEÑÍN, *Guía Peñín de los vinos de España*, 1997, p. 32.

64. J. ALCOVER i S. NARANJO, *Guía de Vins de Catalunya* (2012).

65. F. CABELLO, G. MUÑOZ, R. SAIZ, L. GAFORIO, J. A. CABEZAS i M. T. de ANDRÉS, «Situación del patrimonio varietal de vid en España», *Bulletin de l'OIV*, vol. 85, núm. 971, 972 i 973 (2012), p. 23-47.

66. G. NIEDDU, *Vitigni della Sardegna*, 2011, p. 87-88.

67. I. D'AGATA, *Native wine grapes of Italy*, 2014, p. 232.

blanc que va ser anomenada *carinyena blanca*. Aquesta varietat és present al Lluenguadoc-Rosselló i a l'Empordà. En els últims anys, la varietat ha tingut una davallada al sud de França i, en canvi, alguns productors de l'Empordà, com la cooperativa d'Espolla, l'estan recuperant amb bones perspectives. Aquesta varietat, com que dins de l'Estat espanyol només es troba a l'Empordà, l'únic nom que té és *carinyena blanca* o *caranyana blanca*, com al Rosselló.

La varietat blanca, com la carinyena negra, és molt sensible a l'oïdi i aquest n'és un factor limitant.

BIBLIOGRAFIA

- AGUILERA, J. *Malalties de la vinya*. Barcelona: La Vanguardia, 1898.
- ALCOVER, J.; NARANJO, S. *Guia de Vins de Catalunya* [Barcelona: Pòrtic] (2012).
- BARBA I ROCA, M. «Raïms que es coneixen al Panades». Arxiu manuscrit. Vilafranca del Penedès, c. 1800.
- BUSBY, J. *Journal of a recent visit to the principal vineyards of Spain and France*. Nova York: Charles S. Francis, 1835. Disponible en línia a: <<http://trove.nla.gov.au/version/22119338>>.
- CABELLO, F.; MUÑOZ, G.; SAIZ, R.; GAFORIO, L.; CABEZAS, J. A.; ANDRÉS, M. T. de. «Situación del patrimonio varietal de vid en España». *Bulletin de l'OIV* [París], vol. 85, núm. 971, 972 i 973 (2012), p. 23-47.
- CARRERAS, M. «La carinyena blanca aporta diferenciació i qualitat als vins del Celler Cooperatiu d'Espolla». *Revista La Terra*, núm. 414 (2015), p. 19.
- CIURANA, J. *Els vins de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1979.
- CLARKE, O.; RAND, M. *Oz Clarke's encyclopedia of grapes*. San Diego: Harcourt, 2001.
- CLEMENTE Y RUBIO, S. de R. *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid: Imprenta de Villalpando, 1807.
- DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA E INVESTIGACIÓN AGRARIA. *Descripciones ampelográficas nacionales*. Madrid: Comunidad de Madrid. Consejería de Agricultura y Cooperación. Servicio de Investigación Agraria, 1990.
- D'AGATA, I. *Native wine grapes of Italy*. Berkeley: University of California Press, 2014.
- «Estación Ampelográfica Catalana». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 3a èp., núm. xx, 4t trimestre (1889).
- ESTELLA, M.^a C. *El viñedo en Aragón*. Saragossa: Institución Fernando el Católico, 1981.
- FARCY, I. «La época de la vendimia». *Resumen de Agricultura* [Barcelona], núm. 124 (1899), p. 152.
- FARGAS, J.; CATLLAR, M. *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*. Manresa: Estampa de Viñals Germans, 1901.

Josep M. Puiggròs Jové

- FAVÀ, X. *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 2001.
- FOËX, G. *Cours complet de viticulture*. Montpellier: C. Coulet, 1886.
- GALET, P. *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes*. París: Libre&Solidaire, 2015.
- GARCÍA DE LOS SALMONES, N. «Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos». *Economía y Técnica Agrícola* [Madrid], núm. 37 (1935).
- GAYAN, M. «Papel de cada una de las variedades viníferas de las regiones de la provincia de Zaragoza en la vinificación, y conveniencia ó perjuicio de la introducción de nuevas variedades exóticas para la mejora de los caldos de esta provincia». *Exposición Vitivinícola de Cariñena de 1891*. Saragossa, 1891.
- GENERALITAT DE CATALUNYA. *El conreu de la vinya a Catalunya*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1991.
- *Catalunya, país de grans vins*. Barcelona: INCAVI, 2004.
- GIRONA, P. J. *La colección ampelográfica española*. Barcelona: J. Horta, 1911.
- GRIERA, A. *La vinya, la verema, el vi*. Barcelona: Edicions Polígrafa, 1965.
- HIDALGO, L.; CANDELA, M. R. *Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional*. Madrid: Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, 1971.
- JULLIEN, A. *Topographie de tous les vignobles connus*. París, 1822.
- JUSTO Y VILLANUEVA, L. «Exposición de uvas celebradas por el Instituto Catalán de San Isidro los días 6, 7, 8, 24, 25, 26 y 27 de septiembre de 1871». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, t. xx (1871), p. 310-320.
- MAGRÍÑA, A. «Épocas en las que brotan y florecen, algunas variedades de vid común». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, 3a èp., núm. xxviii, 4t trimestre (1891).
- MARCÉ, M. l'abbé. *Essai sur la maniere de recueillir les denrées de la Province de Roussillon, A moindre frais, de les améliorer ainsi que les terres et sur les autres avantages qu'elle pourroit retirer*. Perpinyà: C. Le Comte, 1785.
- MARTÍNEZ DE TODA, F.; SANCHA, J. C. «Variedades de vid cultivadas en Rioja a lo largo de la historia». *Zubía* [Logronyo], núm. 7 (1995), p. 9-13.
- MARTORELL, M. «Principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona». *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, t. xx (1871).
- MESTRE, P. «Passat, present i futur de la vinya i el vi al Penedès». *Miscel·lània Penedesenca* [Vilafranca del Penedès], vol. 10 (1987), p. 237-268.
- MIR, R. «Nomeclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables a Catalunya». *L'Art del Pagès* [Barcelona], t. xxii (1898).
- «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables para la región». A: *Congreso Vitícola San Sadurní de Noya*. [S. Il.]: Diputación de Barcelona, 1898, p. 42.

- MÜLLER, J. T. *Diccionario universal de agricultura*. Vol. III. Barcelona: A. Elías y Compañía, 1893.
- NAVARRO, J. *Memoria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña, leída en la Real Academia de Ciencias Naturales y Artes Útiles de la ciudad de Barcelona en el año 1797*. Barcelona: Tecla Pla Viuda, 1797.
- NIEDDU, G. (cur.). *Vitigni della Sardegna*. Sardenya: Convisar, 2011.
- NIEDDU, G.; ERRE, P.; BARBATO, M.; CHESSA, I. «SSR markers analysis of the Sardinian grape germplasm». *Acta Horticulturae*, núm. 918 (2011), p. 693-700.
- ODART, P. *Ampélographie, ou Traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelque renom*. París: Bixio, 1854.
- OLIVERAS, C. *Datos para un avance sobre la Viticultura de la provincia de Tarragona*. Reus: Escuela de Viticultura y Enología de Reus: Ministerio de Fomento, 1915.
- *Clasificación y cultivo de las cepas y elaboración de los vinos de la provincia de Tarragona con miras a exportación*. Reus: Talleres Gráficos de Eduardo Navas: Ministerio de Fomento, 1923.
- PARDO ASSO, J. *Nuevo diccionario etimológico aragonés*. Saragossa: Imprenta del Hogar Pignatelli, 1938.
- PEÑÍN, J. *Guía Peñín de los vinos de España*. Madrid: Pi&Erre, 1997.
- Pere III. *Crònica del rey d'Aragó en Pere IV el cerimoniós ó del Punyalet*. Barcelona: La Renaixensa, 1885.
- PULLIAT, V. *Mille variétés de vignes*. Montpellier: Coulet, 1888.
- RAMÍREZ, A. *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional*. Madrid: Imprenta y Fundación de Manuel Tello, 1878.
- RENDU, V. *Ampélographie française*. 2a ed. París: Masson, 1857.
- ROBINSON, J. *Wine grapes*. Londres: Alien Lane, 2012.
- ROCA, J. M. «La reyna empordanesa». *Memorias de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, vol. 10 (1928): *Sobiranes de Catalunya*, p. 2-211.
- RODRIGO, M.^a L.; SABIO, A. «Retrospectiva: viñas y vinos de Cariñena». A: *El buen nombre del vino*. Saragossa: Ediciones 94, 2007.
- RODRÍGUEZ-NAVAS, M. *Enciclopedia de viticultura y vinicultura*. Madrid: Bailly-Balliére e hijos, 1905.
- ROIG, R. *Memoria del mapa vinícola de la provincia de Barcelona*. Barcelona: [s. n.], 1890.
- ROMANÍ, J. M. *Diccionari del vi i del beure*. Valls: Cossetània, 2009.
- ROS Y GÜELL, J. «Elaboració y criansa dels vins del Penedès». *El Labriego* [Vilafra de Penedès: Imp. Pere Alegret], núm. 807 (1911).
- ROUFFIA, C. «Ampelographie du Roussillon». *Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire des Pyrénées-Orientales*, vol. xiv (1865), p. 129-144.
- RUIZ, M. «El cultivo de la vid en el Ampurdán». *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento*, t. III (1876), p. 407.

Josep M. Puiggròs Jové

- RULL, X. *Diccionari del vi*. Barcelona: URV: Enciclopèdia Catalana, 1999.
- SALVADOR, L. arxiduc d'Àustria. *Die Balearen*. Leipzig, 1869-1891.
- SANZ, F. *El viñedo espanyol*. Madrid: Ministerio de Agricultura, 1975.
- TODA, E. *Un poble català d'Itàlia*. Barcelona: La Renaixensa, 1888.
- TRENCHS, J. «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a època del rei Ceremoniós». A: *Vinyes i vins: Mil anys d'història*. Barcelona: Publicacions i Edicions de la Universitat de Barcelona, 1993. 2 v.
- VALCÀRCEL, J. A. *Agricultura general y gobierno de la casa de campo*. Vol. 10. València: Joseph Estevan Dolz, 1791.
- VENY, J. *Mots d'abir i mots d'avui*. Barcelona: Empúries, 1991.
- VIALA, P.; VERMOREL, V.; BACON, A. *Ampélographie: Traité général de viticulture*. París: Mason et Cie., 1901. 7 v.