

# EL PICAPOLL A CATALUNYA I EL BAGES. NOTES HISTÒRIQUES

Llorenç Ferrer i Alòs i Jaume Plans i Maestra<sup>1</sup>

## RESUM

Aquest treball és un recull històric de les referències històriques sobre la varietat picapoll —present a la comarca del Bages des de fa alguns segles— i de les descripcions que es troben en diferents fonts documentals. S'ha intentat reconstruir l'abast geogràfic del picapoll a Catalunya abans i després de la fil·loxera. També s'hi descriu el nom del picapoll en altres llengües i la seva sinonímia. Finalment, s'analitza la importància de la varietat a la comarca del Bages, en especial a la demarcació d'Artés, on ja eren apreciats els seus «vins daurats», com a mínim des del darrer terç del segle XIX.

## RESUMEN

El trabajo es una recopilación de las referencias históricas documentales sobre la variedad *picapoll* —presente en la comarca del Bages desde hace algunos años— y de sus descripciones que se encuentran en diferentes fuentes documentales. Se ha intentado recons-

truir el ámbito geográfico del *picapoll* en Cataluña antes y después de la filoxera. También describe el nombre del *picapoll* en otras lenguas y su sinonímia. Por último, analiza la importancia de la variedad en la comarca del Bages, en especial en la demarcación de Artés, donde ya eran apreciados sus «vinos dorados», al menos desde el último tercio del siglo XIX.

Com sia que la classe del vi depen capitalment de la del rahim y que la fama del vi d'Artés estava fonamentada sobre ser el picapoll l'únich cep d'aquesta encontrada, la conservació del picapoll se fa necessaria pera conservar el tipo comarcal de vi que vosaltres teniu ja format y acreditat.

RAVENTÓS, 1909, p. 14.

No hi ha cap treball específic sobre la varietat de cep que anomenem *picapoll* i els documents no acostumen a donar-nos-en gaires referències. És per això que hem procurat aplegar informacions disperses de fonts molt variades per veure si és possible, contrastant-les totes, valorar la importància que havia tingut aquest cep tant a Catalunya com a la comarca del Bages i in-

1. Centre d'Estudis del Bages. Tel. 938 736 525.  
A/e: [jplans@uoc.edu](mailto:jplans@uoc.edu).

tentar interpretar per què al Bages ha assolit la rellevància que avui té.

## LES REFERÈNCIES MÉS ANTIGUES DE LA VARIETAT PICAPOLL

La referència més antiga que tenim del picapoll es troba en el llibre de Francesc Eiximenis redactat entre 1381 i 1386, quan escriu: «picapoll de Mallorca roset o dels clarets d'Avinyó».<sup>2</sup> La segona referència la trobem en un manuscrit del segle xv: «de podar picapolla en cartes». La tercera referència ja és del Bages i la trobem en un inventari del monestir de Sant Benet de Bages, realitzat a la mort de l'abat Pere de Frigola, l'any 1568. En el celler del monestir hi ha una carga de «claret de picapoll», entre altres vins. El detall és important perquè ens diu que, d'aquesta varietat de raïm ja se'n feia un vi específic, cosa que en denota la qualitat (Ferrer Alòs, 1998, p. 34).

Hem d'anar a parar al 1785 per trobar-ne una referència al Rosselló: «picapolla negra [...] picapolla grisa». L'any 1796 tenim la segona referència del Bages, d'una venda en el terme de Sant Iscle, en un dels pactes de la qual s'escriu: «Li prometem donar y entregar cada any en sa casa lo dia de Sant Miquel de Setembre comensant també en lo corrent any dos arrobas de rahims triats bons y rebedors, esto es una de *picapolls* per a penjar y la altre de pansas valencianes eo escarrans a punt per fer pansas.»<sup>3</sup>

2. Algunes d'aquestes referències són tretes de l'article *picapoll* del llibre de X. Favà (2001).

3. Not. Raures, 1796, 22 de juny de 1796, Arxiu Històric Comarcal de Manresa (AHCM).

L'any 1797 tenim una relació detallada dels principals ceps que es conreen a Catalunya: «las principales de la clase de las que dan la uva blanca son las sanjuanas, las pansas valencianas, las moscatell, las macabeus, las *picapolls blancs*, las xerellos, las trobats, las martorellas, las multonachs, las isagas, las maslvasias y las del que producen negra, las garnatxas, las sumolls, las lloras, las *picapolls negres*, las monastrells, las carañenas y las castellanas» (Navarro Mas, 1797, p. 13).

A partir d'aquí es troba l'entrada en diferents diccionaris, fet que ens indica que es descrivia una varietat que era viva (Favà Agud, 2001); en alguna referència literària, com en el llibre de Martí Felguera, de Reus, l'any 1875: «los grans de rahim guaytavan per entremitg de les fulles: per assí el moscatell, per allà la fosca garnacha, *lo verdós picapoll*, la blanca malvasia», o en algun contracte aïllat com el que se signa l'any 1870 en el mas Servitja prop de Manresa, en què se suggereix quines varietats s'han de plantar: «no pudiendo plantar otras cepas que las llamadas sumolls, negrenyons y *picapolls*».<sup>4</sup> A partir d'aquest moment les descripcions en memòries agrícoles o altres notícies indirectes són més freqüents i són les que utilitzarem a les planes següents.

## LES DESCRIPCIONS DEL PICAPOLL

Per què era apreciat el picapoll? Com se'l descriu? Quines dificultats tenia el seu conreu? Hem pogut localitzar diverses descripcions que arrenquen del segle xviii i que ens ajuden a res-

4. Not. Puig i Mas, 1870, f. 163-166, esc. 59, AHCM.

pondre aquestes preguntes. Les ordenarem cronològicament:

1784. Josep Navarro Mas (1784):

El estado de las uvas es otro objeto a que debe también atenderse para la vendimia, porque es mucho mejor que se cojan algo verdes, que no quando empiezan a pudrirse, como sucede muchas veces, y lo esperan casi siempre nuestros labradores de la parte del río Llobregat, que cultivan la planta de los que llaman picapolls [...]. En efecto las uvas picapolls, que son las mejores que tenemos en las inmediaciones de Barcelona, y aun en toda la provincia, para comerlas frescas, hablo de las blancas, si se cogen después que ha empezado a pudrirse la piel de sus granos, dan mucho más vino...

1797. Josep Navarro Mas (1797, p. 13-14):

Para plantar-las , si es con la idea de vender sus uvas frescas, deben siempre preferirse las blancas y de estas o las Sanjuananas, o las Pansas Valencianas o las Moscatells o las Montonachs o las Picapolls por ser las más sabrosas y las más delicadas [...]. Los para vino no prueban indistintamente en todos los terrenos [...]. En los de montaña si son arcillosos la cuarta parte pansa, otra saumoy, otra trobat y otra picapoll con alguna martorella [...]. En los de montaña que sean delgados o areniscos, la cuarta parte Garnatxa, otra trobat, otra saumoy y otra picapoll y martorellas a partes iguales [...]. El picapoll tiene el inconveniente de madurar tarde y por esto se debe poner en el parage más ca-  
liente.

1840. Diccionari de Pere Labèrnia (1840):

**Picapoll.** Especie de rahim blanch primerench, de pellofa molt tendra y prima, molt gustós y suau al paladar. També ne hi ha de negre. Castellà: Albilla.

1869. Bonaventura Castellet (1869):

[...] uvas abundantes y sabrosas, con las cuales se obtienen vinos blancos y muy apreciados.

1874. Memòria agrícola del Vallès (Garabou i Planes, 1998, p. 232):

Albillo (picapoll blanc). De mucha importancia es esta cepa por lo excelente de su mosto, que llega a tener una densidad de 15,5° y por el aromático y fino vino que produce. Como a cantidad no es de las más apreciable, pues sus uvas son pequeñas y sus granos muy cargados de pepitas. Esta uva por si sola, da unos vinos exquisitos y muy apreciados.

1880. Pere Rovira, viticultor de Sant Sadurní (Colomé Ferrer, 2003):

[...] lo rahim es blanc, de gra petit, molt llis de pell y molt dols, poch gra de llevor, generalment, y quan madur té un color ros molt daurat que'l fa molt agradable a la vista en termes que no hi ha cap rahim tan bonic, ja que sembla fet de cera. En cuan a gust se pot dir que és lo millor en finor y que ell y lo moscatell per son gust caràcterístic son los rahims de taula que tenen lo primer puesto.

Maspons, l'any 1874, deia dels vins de picapoll «esa uva, por si sola, da unos vinos exquisitos y muy apreciados».

1890. Roig Armengol (1890, p. 35):

Picapoll: S'acostuma a cultivar en terrenos montañosos, essent raïm de bastant aprecí per a taula. Ha augmentat son cultiu en algunas localitats de la provincia, ab destí al mercat de la capital y com a rahim de postres. Sarments: estirats, curts, meritallos mitjans, no gayre borrosos, ab poch banyolins, fulles mitjanes o petites, senos en forma de cor, dividint-las en tres o cinch lòbuls, poch carnosas, vert-foscas en la cara superior, ab borrisol adherent en la inferior, vora dentada y seno peciolar agut. Rahim: mitjà, cònich, compost, molt flux. Fruyt: petit, quasi igual, oblongo, transparent, verdós i dols.

1898. Rafael Mir (Fargas, 1901, p. 17):

Picapoll o picapolla, picapoll blanc, picapoll català en Catalunya, albarin blanco en Asturias, Mari Sancho en Valencia, sembla ésser lo que Roxas Clemente denomina Albillo Castellano, albillo Cagalón. En lo Languedoc lo coneixen ab lo nom de Pic poule, la Folle Blanche, cual vi per destil·lació donan los coneguts aiguardents de Cognac, és a lo que sembla'l picapoll. Produeix regularment y té molta estima son fruyt, lo que fa que en algunas comarcas l'explotin amb preferència per a fruyta que pera vinificar-lo. Es blanc però hi ha una varietat negra.

1901. Fargas i Catllà de Manresa (Fargas, 1901, p. 8-9):

Picapoll. Aquest és un dels ceps més universalment conegut; això prova la bona varietat que és; ab lo seu fruyt s'hi elabora'l tan renomnat vi d'Artés.

Lo conegut propietari D. Leonci Soler y March portà una mostra de vi de picapoll a la Fira concurs de Barcelona (que fou premiada) que no tenia res de envejar al millor vi de Jerez [...]. Nosaltres ja fa molts anys que'l cultivem ab molt éxit, portant una gran part del seu fruyt al mercat que sempre és molt demanat com a raïm de postres y del restant en fem vins rancis y mistelas molt especials que no podrian obtenir ab cap més classe de raïm conegut [...]. Té poques exigencias de cultiu, no obstant vol terrenos especials perque en certs punts com per exemple a Artés produeix uns raïms molt granuts y grossos y'ls sarments d'allà mateix empeltats en altres parts s'hi nota una gran desigualtat de fruyt per ser los raïms més petits y el gra molt més petitet també [...]. Això no vol dir que no's puga cultivar; a tot arreu es una bona classe y cap pagès que tinga ceps vol estar sense, perque amb dits raïms se fa aquell vi que a Catalunya tothom coneix per vi de la bota del racó.

1926. Diccionari Alcover-Moll (1985, vol. VIII):

Raïm de pellofa molt prima i tendra, molt saborós, del qual n'hi ha de blanc i de negre. Castellà: Albilla.

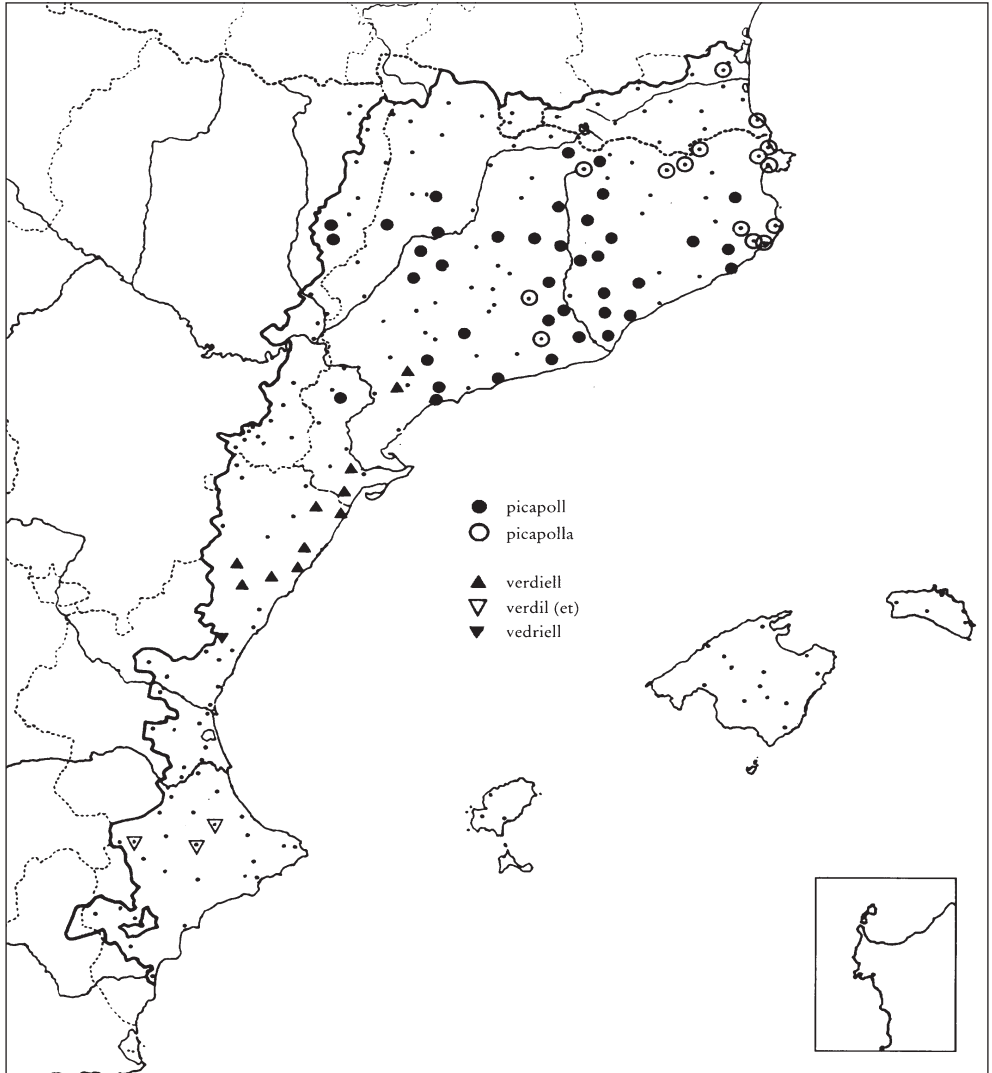
D'aquestes descripcions podem deduir que hi havia una varietat de picapoll blanc i una varietat de picapoll negre, però que la varietat més apreciada era la blanca, la producció de la qual servia com a raïm de taula o per guardar, i produïa vins blancs i rancis generalment molt apreciats. Era, doncs, una varietat valorada com una de les millors gairebé a tot arreu.

## LA GEOGRAFIA DEL PICAPOLL ABANS DE LA FILOXERA

Podem reconstruir la geografia del picapoll abans de la fil·loxera a Catalunya de dues maneres: a partir de les enquestes filològiques i a partir de les

dades de la Junta Consultiva Agronòmica. Els filòlegs s'han interessat per recollir en els seus diccionaris els llocs on han trobat que la paraula es feia servir. Cal dir que són informacions no sistemàtiques, ja que és una recollida de dades aleatòria.

**MAPA 1.** *Llocs on s'utilitza la paraula picapoll segons diverses enquestes lingüístiques*



Així, la paraula *picapoll* apareix citada a la Llitera; Alcover i Moll la troben a Berga, el pla del Bages, Cardona, Solsona, Penedès, Camp de Tarragona, Ganesa, Calaceit i Tortosa (Alcover i Moll, 1985); a Castellfollit del Boix (Favà, 2001); a Alp, Queralt, Planols, les Llosses, Canallera, Prats de Lluçanès, Santa Eulàlia de Riuprimer, Peracamps, Cardona, Llagostera, Balsareny, Moià, Tossa de Mar, Cànoves, Sant Salvador de Guardiola, Sentmenat, Sant Jaume Sesoliveres, Santa Maria de Barberà, Cervelló, Sants (Barcelona), Sant Pere de Ribes, Cambrils, Isona, Àger, Peralta de la Sal, Cubells, Agramunt i Linyola (citats per X. Favà a partir de l'*Atlas lingüístic del domini català*), i a Santa Coloma de Farners, Artés, Esparreguera, Alella, Creixell de Mar, Sarral, Vilves, el Campell, Riudoms i Corbera d'Ebre (X. Favà, enquestes personals).

Tant les referències de l'enquesta de l'*Atlas lingüístic* com les realitzades personalment per X. Favà, que són les més fiables i sistemàtiques, s'han representat en el mapa 1, un mapa dels Països Catalans on podem observar en quins llocs els informants van manifestar conèixer la varietat *picapoll* (els punts fins són els llocs on els informants no el coneixien).

Deixant a part que X. Favà fa equivaler *picapoll* i *verdiell* (i com veurem és una interpretació equivocada), el mapa dibuixa una concentració d'informants que coneixen el nom *picapoll* a l'entorn de l'eix del Llobregat (especialment la zona del Bages), una altra de menor al voltant de Lleida i una mica a Tarragona, i una concentració del nom *picapolla* a les comarques gironines.

Cap a finals del segle XIX, i arran de la pressió que exercia el problema imminent de la fil·loxera, es van elaborar diferents estudis que informen de les varietats que hi havia plantades als diferents partits judicials. A partir d'aquí podem cartografiar on apareix la varietat *picapoll*, tot i que el fet que aparegui en un partit judicial no ens diu el pes que té dins del vinyar d'aquell partit. Per tant, s'ha considerat com una aproximació indicativa.

La primera relació és de tots els partits judicials de Catalunya l'any 1889, poc abans que la fil·loxera comencés a afectar àrees importants, i prové d'un avenç estadístic sobre la vinya a Espanya (Dirección General de Agricultura, 1891). Els partits judicials que declaren que s'hi conrea *picapoll* són els següents i els hem representat en el mapa 2:

#### *Província de Tarragona*

Partit judicial de Tarragona: craxent, *picapoll*, pamal, macabeu.

Partits sense *picapoll*: Falset, Ganesa, Montblanc, Reus, Tortosa, Valls i el Vendrell.

#### *Província de Lleida*

Partit judicial de les Borges Blanques: pansé, moscatell, trobat, mataró, sumoll, garnacha, macabeu, ribot, trepat, *picapoll*, rojal, neral, salsench, moscatel, parrell, malvasia, ysaga.

Partit judicial de Cervera: mataró, morastel, pansé, sumoll, garnacha, trobat, *picapoll*, trepat, macabeu, rojal, cua-

tendra, salsench, neral, bromet, parell, ysaga.

Partit judicial de Lleida: pansé, mataró, morastel, trobat, garnacha, sumoll, trepat, *picapoll*, macabeo, ribot, rojal, ull de llebre, bromet, cuatendra, malvasia, neral, moscatel, tempranillo, tintorero, híbrido, Pedro Jiménez, palomino.

Partit judicial de Solsona: morastel, pansé, trobat, trepat, mataró, salsench, macabeo, sumoll, garnacha, neral, rojal, malvasia, *picapoll*, bromet, ysaga, parrell, vidamone.

Partits sense picapoll: Lleida, la Seu d'Urgell, Sort i Tremp.

*Província de Girona* (no apareix en cap partit judicial)

### *Província de Barcelona*

Partit judicial de Barcelona: sumoll, xarelo blanco, garnacha, moscatel, San Juan, *picapoll blanco*, macabeo blanco, bones llavors.

Partit judicial de Granollers: sumoll, xarelo, trobat, terrassench, macabeo, pansa valenciana, *picapoll blanco y negro*, moltonach.

Partit judicial de Manresa: sumoll, terrassench, garnacha, *picapoll blanco*.

Partit judicial de Sabadell: sumoll, xarelo blanco, moscatel, *picapoll blanco*, *picapoll català*, porrilla de gra menut.

Partit judicial de Sant Feliu de Llobregat: sumoll, xarelo, garnacha, mos-

catel, San Juan, *picapoll blanco*, macabeo blanco, bones llavors.

Partit judicial de Terrassa: sumoll, xarelo, terrassench, garnacha, trobat, *picapoll*, pansa valenciana, ull de llebre, tintilla de Aragón.

Partit judicial de Vic: monastrell, *picapoll*, macabeo.

Partits sense picapoll: Berga, Igualada, Mataró, Vilafranca del Penedès i Vilanova i la Geltrú.

La segona relació és només dels partits judicials de la província de Barcelona i correspon a la *Memoria* que es va elaborar el 1890 (Roig Armengol, 1890). En aquesta relació els partits judicials en què hi ha plantat picapoll són els següents (també ho hem recollit en el mapa 2):

**MAPA 2.** Partits judicials on és citat el picapoll el 1889 i el 1890 (només a la província de Barcelona)





**MAPA 3.** Pobles de la província de Tarragona on surten esmentats el picapoll blanc i el negre abans de la fil·loxera segons l'enquesta de Claudi Oliveras



**MAPA 4.** Pobles de la província de Tarragona on surten esmentats el picapoll blanc i el negre després de la fil·loxera segons l'enquesta de Claudi Oliveras



- partit judicial de Vic: picapoll blanc i picapoll negre
- partit judicial de Granollers: picapoll blanc i picapoll negre
- partit judicial de Sabadell: picapoll blanc i negre
- partit judicial de Terrassa: picapoll blanc
- partit judicial de Sant Feliu de Llobregat: picapoll
- partit judicial d'Arenys de Mar i Mataró: picapoll blanc i negre
- partit judicial de Manresa: picapoll blanc.

No hi ha picapoll: Igualada, Berga, Vilanova i la Geltrú i Vilafranca del Penedès.

Sobre la província de Lleida tenim més dades d'aquests anys (Gardeñes Rosell i Vicedo Rius, 1993, p. 49 i s.), que

contradiuen en part la relació de 1889. En un informe de la Junta Consultiva Agronòmica, també de l'any 1889, no s'esmenta el picapoll en cap partit judicial i en una informació general del 1911 s'esmenta que les varietats plantades el 1895 eren: moscatell, trobat, pansa, sumoll, macabeu, mataró, garnatxa, trepat, *picapoll* i ribot. En canvi, entre les varietats plantades després de la fil·loxera el picapoll no s'esmenta. Aquestes informacions contradictòries i el fet que, en la relació que hem donat abans, en els partits on apareix el picapoll ho fa entremig de moltes varietats de ceps, fan pensar que el picapoll era molt poc important a les terres de Lleida.

Una altra informació prou interessant és l'enquesta que Claudi Oliveras va realitzar en els pobles de la província de Tarragona i en què es recull informa-



ció de les varietats predominants a cada poble abans i després de la fil·loxera (Oliveras Massó, 1915). De les dades recollides es desprèn que en aquesta zona el picapoll era força conegut i estès, especialment la varietat negra; abans de la fil·loxera, en set pobles (i cinc del Camp de Tarragona) el picapoll negre era considerat varietat principal i en vint-i-vuit, varietat secundària. El picapoll blanc, en canvi, sols apareix citat com a varietat secundària en nou pobles, especialment en el Priorat. Després de la fil·loxera el picapoll negre apareix com a predominant en cinc pobles i el blanc en tres pobles. Hom pot deduir que el picapoll negre era una varietat molt comuna a les comarques del Camp de Tarragona i especialment al Priorat. Aquestes informacions les hem recollides en els mapes 3 i 4.

Encara que no sapiguem quina proporció de picapoll hi havia plantat a cada partit judicial, amb totes aquestes dades recollides procedents de diverses fonts, podem perfilar una certa geografia del picapoll abans de la fil·loxera. A Tarragona predominava el picapoll negre al Camp de Tarragona i al Priorat i no era un cep majoritari; a Lleida, on la vinya ja era poc important, el picapoll tampoc no ho deuria ésser enmig d'una gran quantitat de varietats de ceps; a Girona tampoc no s'esmenta en cap partit judicial i, per tant, el picapoll es concentrava sobretot a les comarques del Bages, Baix Llobregat i Vallès. Aquesta geografia coincideix amb l'enquesta lingüística que hem comentat més amunt.

Al Bages, a més, apareix el picapoll de manera especial. Tant en la relació de

1889 com en la de 1890 apareix com l'única varietat blanca que es plantava, fet que no passa a cap partit judicial, i això significa que era la varietat blanca majoritària.

## ELS NOMS DEL PICAPOLL EN ALTRES LLENGÜES

La introducció d'aquest apartat es deu a una certa confusió en la identificació de la varietat en altres llocs, o almenys això es dedueix de la literatura que hem consultat. X. Favà (2001, p. 276-277) és qui aporta diferents referències sobre la denominació del cep en llengües romàniques. Les denominacions equivalents que troba són:

— espanyol: picapol

— francès: picpoul, piquant Paul, piquepoul, pique-poul gris, picapoll nigri

— occità: picapolle, picapòut, picapoule, picquepole, pico-poul, picopout (gascó), pique-pouigt (bearnès), pico-poul negre, pico-poulié, picopoulié, pico-poulo, piquapol, piquepoulh, piquepout

— portuguès: pica-olho, pica-pollo, pical, pical-poio, pical-polho, picao-pollo, picael-pelo.

Segurament, en ésser un treball de filologia, busca només les paraules que s'assemblen fonèticament, però la sinonímia d'aquesta varietat apareix molt complexa i és difícil de precisar si estem parlant del mateix segons quin sigui el lloc.

X. Favà arriba també a la conclusió que *picapoll* es sinònim de *verdiell*, una varietat de cep que apareix anomenat

sobretot al País Valencià. Són un parell de referències el que el fa pensar en aquesta possibilitat: «Crec que es pot acceptar la sinonímia de *verdiell* (o *verdil*) amb *picapoll* del moment que ha estat recollit en dos diccionaris, prou diferents, del tombant de segle [...]. En aquesta geosímia en concret, la cartografia esdevé un ajut, perquè atorga a *picapoll* una àrea septentrional i a *verdiell/verdil* una àrea meridional que pràcticament encaixen a la perfecció» (Favà Agud, 2001, p. 372).

Tot i així, en castellà *verdiell* és traduït per *verdejo* i en portuguès *verdelho* i, en canvi, *picapoll* és traduït unànimement per *albillo*. Per tant, aquesta sinonímia la posaríem en qüestió, encara que algunes descripcions puguin fer pensar que es tracta de la mateixa varietat.<sup>5</sup>

En castellà Pere Albèrnia (1840) l'anomena *albilla*. La memòria de Granollers de 1874 també l'identifica com a *albillo* (Garrabou i Planes, 1998, p. 232). Rafael Mir l'identifica com a *albarín blanco* a Astúries, *Mari Sancho* a València —no parla de *verdiell*—, i en castellà l'identifica amb *albillo castellano* i *albillo cagalón* (Fargas i Catllà, 1901, p. 17). Claudi Oliveras classifica el picapoll blanc com a *Vitis orientalis* i dins les varietats *Racemosissima* i esmenta les sinonímies següents: «albillo, albillo blanco, albillo común, albillo castellano = albillo cagalón en Sevilla y Cádiz, albarín blanco en Oviedo; gual en Canarias, picapoll en Huesca y Léri-

da; Mari Sancho en algunos puntos de Valencia» (Oliveras Massó, 1915). Alcover i Moll també l'identifiquen com a *albilla* (Alcover i Moll, 1985, vol. VIII). La coincidència fa pensar, per tant, que el picapoll es correspondria amb l'*al-billo* castellà.

Però quin *albillo*? No és la nostra intenció entrar en el tema, però hom té la impressió que, dins dels vins blancs, l'*al-billo* forma una gran família dins la qual hi havia moltes variants. Actualment, és un dels ceps característics de la subzona de San Martín de Valdeiglesias de la DO Vinos de Madrid, que tradicionalment ha produït uns vins blancs molt preuats, i també forma part de la DO Ribera del Duero. N'aportem algunes descripcions actuals que hem trobat:

De su presencia en España se tiene noticia escrita desde el siglo XV. Alonso de Herrera en su Agricultura general hace una descripción exhaustiva de esta cepa y describe su vino como «muy claro, de gentil color y sabor». Dice que puede guardarse durante bastante tiempo, pero que mejora sensiblemente mezclado con otras variedades como la Cigüente, la Moscatel o la Hebén. Rojas, por su parte, en su Viticultura publicada en el XIX destaca el carácter azucarado de su mosto. Según Alain Huetz de Lemp, ocupaba el 36 por ciento de los viñedos de Toro hacia el 1751 y gozaba de gran fama en estas tierras. También por estas fechas jugaba un papel secundario en los vinos de Tierra de Medina, siempre oscurecida por la preponderancia de la Verdejo. El autor francés deja constancia asimismo de su presencia en la Rioja Alta, relegada aquí por la

5. Juan Piqueras, un autèntic especialista en la viticultura valenciana, no relaciona en cap moment *verdiell* amb *picapoll* (Piqueras, 2000).

Viura y la Malvasía; y de su intervención en la elaboración del txakolí en la provincia de Vizcaya.

En realidad, la Albillo *era la uva de mesa de toda Castilla y estaba considerada como la mejor cepa para elaborar vinos rancios*. Como los muy afamados de San Martín de Valdeiglesias (llamados blancos pardillos) que, en un siglo XVII dominado por jereces, ribadavías y ruedas, sedujeron a la corte madrileña, a las provincias limítrofes y a los vascos del norte. Tan cotizado era este vino enviado a envejecer en las gélidas latitudes de Ávila, que inspiró la popular frase «Vino de San Martín encerado en Ávila vale más que un florín». <<http://www.vilaviniteca.es>>

O alguna descripció de la seva enologia actual, que ens ha de permetre comparar:

El Albillo posee una larga tradición como uva de mesa y se comercializaba en Madrid durante los meses de agosto y septiembre, con la denominación Albillo como el Oro. Su tradición en los vinos no es menor pues se empleaba en los famosos vinos de San Martín que tanto gustaban en el siglo XVI en la corte de Madrid. Actualmente ha dejado de consumirse como uva de mesa desplazado por otras variedades más productivas y más vistosas como el Moscatel Romano o Italia. Como vino joven con fermentación controlada da lugar a caldos blancos con algo de cuerpo, glicéricos y muy aromáticos, con un alto índice de azúcar que le dan al vino cierta calidad y un toque muy personal. Actualmente se está elaborando con crianza en bodega de roble o

con fermentación en dichas bodegas dando unos vinos muy personales y con gran aceptación de mercado. El problema de los vinos de Albillo es su baja acidez y la tendencia que tiene a oxidarse en botella, por esta razón se aconseja su consumo entre los meses de enero y junio que es cuando se encuentra la variedad en su mejor momento.

Les sinònimes que es donen des de Castella són les següents: *albilla* (Guadalajara), *albillo de Cebreos* (Àvila), *albillo de Madrid*, *albillo de Toro* (Zamora), *blanco/a del país* (Burgos i Sòria), *castellano* (Cadis i Castelló), *gual* (Canàries) i *Nieves Tempano* (Saragossa). Tot i així, aquests autors reconeixen que és difícil saber si sota el nom d'*albillo* estem parlant de la mateixa cosa. A Andalusia aquesta sinònima encara complicava més les coses. Simón Rojas Clemente esmenta el *albillo loco*, *albillo castellano*, *albillo calgalón*, *albillo negro*, *albillo pardo*, *albillo de Huelva*, *albillo de Granada*, etc. (Rojas Clemente Rubio, 1879).<sup>6</sup>

Respecte a la denominació d'aquesta varietat a França i que X. Favà redueix a variants clares de picapoll, en altres referències s'identifica amb altres noms. Rafael Mir (citada per Fargas i Catllà, 1901, p. 17) especifica que en el «Languedoc lo coneixen amb lo nom de Pic-poule, la Folle Blanche, qual vi per destil·lació donan los coneguts ai-

6. Podem trobar altres descripcions de l'*albillo* castellà a García de los Salmones, 1935; Hidalgo Tablada (1896) diu que «las especies de Albillo se usan generalmente para fruta, aunque cultivadas en buenas condiciones, el mosto azucarado que prestan da vino de buenas cualidades».

guardents de Cognac». Una pàgina web defineix el picapoll com «grape varietal native to the Languedoc area of France with a history dating back to the 17th century. Along with Clairette, it was the basis of Picardan, a hugely popular wine that was exported from Languedoc to Northern Europe. Following the invasion of phylloxera plantings of the Picapoll varietal dwindled. At the end of the 19th century growers planted hardier, more disease resistant varieties» <<http://www.hormel.com>>. Segons aquesta pàgina aquest cep també era conegut amb el nom de «Folle Blanche, Piquepoul (Languedoc), Gros Meslier (Côtes de St. Mont), Picapoll (Spain), Picpoul, Avello and Picpoule Blanc».

Pablo Pacotet, en un tractat de 1918, identifica el picapoll amb l'*albillo* i amb la *clairette* de França: «racimo mediano, compuesto, cilíndrico, apretado. Fruto pequeño, blanco dorado, muy dulce, madura en la tercera época» (Pacotet, 1918). De fet, en els diccionaris i tractats de viticultura francesa sempre apareix la varietat picapoll amb les diferents variants que ja hem esmentat més amunt. En el diccionari llenguadocià-francès del segle XVIII, que volia ajudar els ciutadans a saber el significat de paraules específiques del Lenguadoc, apareixen les paraules *pico-pou* i *picopoulo* per referir-se a varietats de ceps (*Dictionnaire*, 1785). El comte Odart fa una llarga descripció de la *picapulla* (que situa als Pirineus i a Espanya), la *petite picpouille noire*, *picpouille grise ou rosé* i la *picpouille blanche*, de la qual diu «est la source des eaux de vie d'Armagnac, eaux de vie presqu'aussi renommées que celle

de Cognac» (Odart, 1845). Situa aquesta varietat de cep a Var, Boques del Roine, Gard i Hérault.

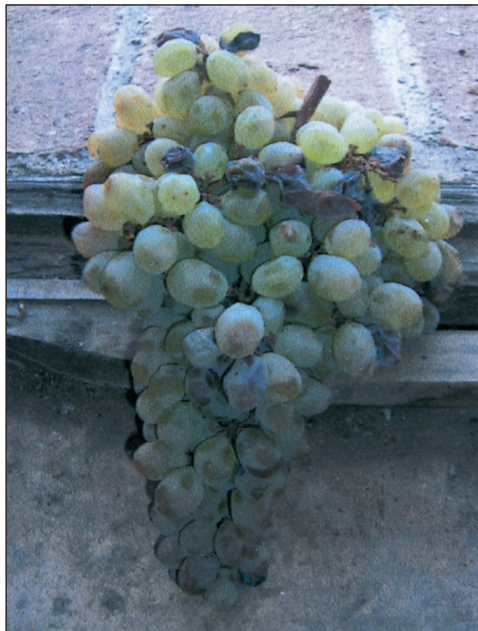
Quan estem parlant del mateix cep i quan estem parlant d'una altra cosa, malgrat que es digui de la mateixa manera? És molt difícil de saber-ho i caldria anar a recerques de tipus botànic i no històric. Aquí només hem pretès aportar algunes de les sinònimes més importants o almenys aquelles que atribueixen els tractadistes.

## EL PICAPOLL A LA COMARCA DEL BAGES

Les notícies sobre la presència del picapoll a la comarca del Bages no abunden en els documents més habituals (contractes pagesos on s'especifica que s'ha de plantar vinya); com a molt es pot arribar a especificar que s'ha de plantar de bones varietats. L'any 1769, per exemple, s'especificava en un arrendament de prop de Manresa que «lo arrendatari haurà de plantar cada any mil seps tots de planta y mena negras», i el 1850, en un contracte del mas Servitja de Vallformosa, es deia: «plantarà de ceps de bonas menas, no podent-hi plantar cap payó, ni cuas de moltó de las menudas». <sup>7</sup> Només ho podem explicar perquè la varietat de cep no era important de cara a una vinificació que barrejava tots els raïms o, com a molt, el pagès ja plantava aquells que, segons el consens general, eren els que anaven més bé.

7. Arrendament de l'heretat de la Riera, 1769, AHCM. Not. Mas, 1850, AHCM.

**FOTOGRAFIA 1.** *Picapoll després de dos mesos de ser penjat en el mas de Sant Iscle (Bages) per conservar-lo (foto J. Plans)*



Tot i així, el picapoll deuria ésser present a la comarca des de molts anys enrere i, fins i tot, hi tenia alguna estima especial. Hem vist més amunt que la primera notícia ens apareix en l'inventari del monestir de Sant Benet de Bages, aixecat a la mort de l'abat Frigola el 1564,<sup>8</sup> quan en el celler, entre molts altres tipus de vi, hi apareix «claret de picapoll». És clar que no sabem si fou elaborat al monestir, però és possible i, si més no, hi havia un vi específic de picapoll, cosa que no es podia pas dir de tots els vins.

La segona referència és d'una venda de Sant Iscle de l'any 1796, en què el pa-

gès havia de donar cada any dues arroves de raïm, una de les quals havia de ser de «picapolls per a penjar».<sup>9</sup> I tenim aquí una segona utilitat, remarcada en diverses referències que hem aportat, que era el de raïm de taula o per guardar. La tercera referència és d'un contracte de 1870, en què es pacta «no pudiendo plantar otras cepas que las llamadas sumolls, negrenyons y picapolls».<sup>10</sup> No en tenim cap altra, però en aquella llista de ceps que tenien consens hi havia el picapoll, com es dedueix de la indicació d'aquest contracte.

A partir d'aquí anem trobant indicacions més precises. El 1889, per exemple, al partit judicial de Manresa es diu que les varietats que més abunden són: «sumoll, terrassench, garnatxa i picapoll blanc» (Dirección General de Agricultura, 1891). En aquesta llista només hi ha una varietat de blancs, el picapoll, i això ens fa pensar que deuria ésser molt estès al Bages. Aquest mateix treball ens informa que les varietats que es destinaven a *verdeo*, és a dir, que servien per menjar i guardar, eren la pansa valenciana i el picapoll, i l'única varietat que s'utilitzava per fer vins blancs era el picapoll.

El 1890, la *Memoria* de Roig i Armengol feia constar que les varietats negres que es conreaven a la comarca eren el sumoll, el terrassench, la garnatxa i el monastrell, i l'única varietat blanca, el picapoll (Roig Armengol, 1890, p. 86). Trobem altra vegada la preponderància del picapoll com a raïm blanc a la zona.

8. Inventari del monestir de Sant Benet de Bages de l'any 1564. Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), Monacals Universitat, lligall 81.

9. Not. Raures, 1796, 22 de juny de 1796, AHCM.  
10. Not. Puig i Mas, 1870, f. 163-166, esc. 59, AHCM.

L'any 1893 Rafael Mir va visitar la casa Cererols de Súria i va publicar unes cartes al *Setmanari Català* (núm. 33, 27 de juny de 1893, p. 518-519), en què descrivia la viticultura de la zona:

Per aquesta encontrada només he reconegut lo Mussoll [entengueu *sumoll*] y'l *picapoll com a classe preponderant*, classes que ja coneixem perfectament per ser la que més abundan en nostra terra especialment lo musoll [*sic*]. També s'hi conresa lo Carregaruchs (o carrega sumers com diuen per aquí), lo lladoné de rahim blanc, gra dolcet i planta vigorosa y'l blanquet de fruyt un poch aspre, pell dura, fullas llisas, vert clar y de molta producció, de classe blanca y'l negrelló que se sembla la monastrell en tots sentits però que'ls pagesos no el tenen per tal y'ls salzench de gra rodó, rahim llarch i de gust agradable.

Del text hem de deduir que el sumoll i el picapoll eren les varietats preponderants a la banda de Súria. El mateix passava a Sallent, segons Emili Bové, el 1897 (Capdevila i Sánchez Agustí, 1992, p. 58):

Sin duda alguna que el cultivo de la vid es en esta localidad el más importante... En algunas tierras de éste término se cultivan con ventaja las variedades denominadas por los agricultores picapoll y saumell (*sic*), las cuales proporcionan vinos claros, bastante alcohólicos y de buen pasto. Pero aparte de éstas dos que son las más abundantes, cultívanse en esta villa, si bien de un modo escaso, otras variedades, tales como las conocidas con los nombres trobat blanc, cua sec, ull de llebra, negrelló, grumet, malvasia, etc.

Ramon de Rocafort, el 1890, posava un anunci que deia que era «propietari, colliter de vins negres i clars de superior qualitat [...] fent exportació de raïm picapoll a la plassa de Barcelona» (Roig Armengol, 1890, p. 116). De nou una de les possibilitats del picapoll era comercialitzar-lo com a raïm de taula.

Què va passar després de la fil·loxera? A començaments del segle xx, el discurs sobre la millora de vinificació passava també per evitar la barreja de ceps a les vinyes i buscar varietats adequades. Cal, doncs, suposar que la fil·loxera, que va matar tots els ceps i va obligar a replantar, va permetre una selecció de varietats i plantar aquelles que es creia que podien anar millor. El 1911, per exemple, a la província de Barcelona s'afirmava que s'havien replantat vuit varietats, entre les quals el picapoll, mentre que abans de la fil·loxera n'hi havia setze, és a dir, s'havien reduït a la meitat (Ministerio de Fomento. Dirección General de Agricultura, 1911).

Jaume Raventós, en una conferència pronunciada a Santpedor el 1909, afirmava: «Dues classes de raïm, se m'ha dit formen la principal collita de vostra comarca: el picapoll com a blanc i el sumoll com a negre» (Raventós Domènech, 1909, p. 3), i això ens fa pensar que al Bages no es va fer altra cosa que aprofundir l'especialització que ja hi havia abans de la fil·loxera. Tot i així, el 1929 hom va respondre un qüestionari sobre la vinya en què es demanava quins eren els principals ceps de la zona. La resposta era que les varietats per a la venda en verd eren el roset, sant Jaume i margarit; les varietats



FOTOGRAFIA 2. Anuncis de venda de picapoll a Barcelona



negres eren el sumoll, la malvasia roja i el mandó i les varietats blanques, la malvasia, la pansa valenciana, el macabeu, el picapoll, la garnatxa i el xarel·lo.<sup>11</sup> Tornem a tenir el problema de no disposar de les extensions, però hi havia altres varietats plantades, a més del picapoll.

A partir dels anys trenta es va entrar en un procés de reducció constant de la superfície vitícola, que ja no es va aturar fins que es va aconseguir la denominació d'origen Pla de Bages el 1995. L'any 1969 es va realitzar un estudi a tota la comarca del Bages i es va dividir

en dotze zones, de les quals tenim notícies sobre les varietats que hi eren més presents. La relació és la següent:<sup>12</sup>

Zona I. Cardona (sense informació)

Zona II. Súria, Castellnou i Navàs  
Blanques: macabeu  
Negres: sumoll

Zona III. Sallent, Balsareny i Navàs  
Blanques: macabeu, picapoll, garnatxa  
Negres: sumoll

11. Qüestionari sobre la vinya a Manresa, 1929, lligall 11, AHCM.

12. Organización sindical. Consejo económico sindical provincial. Gabinete Técnico Barcelona, *La agricultura en la provincia de Barcelona*, octubre de 1969.



Zona IV. Sant Feliu Sasserra, Avinyó i Santa Maria d'Oló

Blanques: 40 % macabeu

Negres: 60 % sumoll

Zona V. Sant Mateu, Fonollosa, Aguilar, Rajadell i Castellfollit del Boix

Negres: sumoll

Zona VI. Callús, Santpedor, Manresa, Sant Fruitós, Navarces i Sant Joan de Vilatorrada

Blanques: 65 % macabeu excepte algunes plantacions de picapoll i xarel·lo

Negres: 35 % sumoll

Zona VII. Artés

Blanques: 85 % dels quals 60 % macabeu i 40 % entre picapoll, pansa, parellada i garnatxa

Negres: 15 % sumoll

Zona VIII. Moià i l'Estany (no hi ha vinya)

Zona IX. Sant Salvador de Guardiola

Blanques: macabeu i una ínfima part de xarel·lo i picapoll

Negres: 90 % de sumoll

Zona X. Castellbell, Monistrol de Montserrat i Santa Cecília de Montserrat

Blanques: 50 % de xarel·lo i macabeu

Negres: 50 % de sumoll

Zona XI. Talamanca i Mura (no hi ha vinya, ha desaparegut)

Zona XII. Calders i Monistrol de Calders

Blanques: 25 % de macabeu

Negres: 75 % de sumoll

Les dades són molt clares: hi havia una varietat negra hegemònica que era el sumoll, ja que apareix citat de manera única; el raïm blanc predominant era el macabeu —fins i tot a Artés— i el picapoll quedava relegat a segon terme, juntament amb algunes altres varietats com el xarel·lo o la parellada. El picapoll resistia a Artés i a pocs llocs més. Només el Sindicat d'Artés va produir un vi anomenat Picapoll Artium que era un vi blanc envellit fet de picapoll (Ferrer Alòs, 1998, p. 268). No hi ha dubte que, en aquests moments, no sols la vinya estava a punt de desaparèixer al Bages, sinó tota la tradició que s'havia generat al voltant del conreu del picapoll.

## **ELS «VINS DAURATS» DEL TIPUS ARTÉS O LA REVALORITZACIÓ DEL PICAPOLL**

Si com deien Fargas i Catllà (1901), «aquest és un dels ceps més universalment conegut; això prova la bona varietat que és», l'hem trobat a uns quants partits judicials de Barcelona i moltes notícies que l'elogien tant com a raïm de taula, com per produir vins rancis o vins blancs molt apreciats. Al Bages havia estat un cep majoritari, però amb el pas del temps havia anat desapareixent, com gairebé a tot Catalunya.

Què el va mantenir a Artés i de retruc li ha permès convertir-se en un cep emblemàtic de la DO Pla de Bages? Les condicions geològiques d'una part del terme d'Artés feien que el cep picapoll fos molt més productiu que en altres llocs, ja que normalment era una varietat que, malgrat la qualitat del seu raïm, era poc productiva. Fargas i Catllà, quan par-

len del picapoll, ja esmenten aquesta especificitat d'Artés (Fargas, 1901, p. 8-9):

[...] té pocas exigencias de cultiu, no obstant vol terrenos especiales perque en certs punts com per exemple Artés produeix uns raïms molt granuts y grossos y'ls sarments d'allà mateix empeltats en altres parts s'hi nota una gran desigualtat de fruit per ser los raïms més petits y el gra molt més petitet també.

Aquesta especificitat ja fou recollida per Bonaventura Castellet l'any 1869 (Castellet, 1869, p. 25):

Otra cepa es el Albillo blanco o castellano, picapoll en Cataluña [...]. Así es que en ciertas comarcas como la de Artés y pueblos inmediatos, en la provincia de Barcelona, presentan los albillos una prosperidad considerable, rindiendo uvas abundantes y sabrosas, con las cuales se obtienen vinos blancos, exquisitos y muy apreciados. Trasplantado el Albillo de Artés a varios puntos del Principado, vuélvese por lo común raquíto o enfermizo, produciendo menor número de racimos, cuyos granos son menos voluminosos y más pobres de azúcar.

Aquesta peculiaritat és confirmada també per pagesos de la zona que, a més, assenyalen les zones més alteroses del terme com les més adients per al picapoll. Eren les de més difícil accés i les primeres que foren abandonades quan es començà a produir una reducció de l'àrea conreada.

Fou aquesta «especificitat» del picapoll a Artés el que va permetre produir un vi especial que va acabar tenint una

denominació d'origen a la comarca i arreu de Catalunya, que donà un valor afegit a la producció del vi d'Artés, com es desprèn de diverses notícies que són molt clares en aquest sentit.

La notícia més antiga és de l'any 1869 en el tractat de Bonaventura Castellet (Castellet, 1869). A més del que hem esmentat més amunt, diu en un altre lloc:

[...] mientras que Artés y varios pueblecitos inmediatos, en la provincia de Barcelona, ostentando sus admirables viñedos poblados casi exclusivamente con el albillo blanco, nos suministran los vinos de este nombre exquisitos y muy apreciados.

En la *Memoria* de Roig Armengol (1890, p. 8) es fa una referència a aquells vins que per la seva personalitat havien assolit una certa denominació d'origen:

[...] conserva lo vi lo mateix caràcter típic, lo matex sabor que li es propi, distingint-lo dels demes. Las especialitats conegudas per malvasia en el terme de Sitges, moscatell de Vilafranca, *lo vi blanch de Artés*, los negres de Vilanova, los licorosos de Arenys i Mataró, los frescos de Valls, los clarets del Pla de Bages y los celebrats d'Alella, etc. conserven sempre un tipus propi.<sup>13</sup>

Com podem veure, entre aquests vins apareixia el vi blanc d'Artés. Un

13. Més endavant el mateix autor esmenta l'existència d'algunes especialitats i cita Sitges i Vilanova amb la producció de malvasia, Sitges i Vilafranca amb la producció de moscatell i Artés i Martorell amb la producció de vins blancs (*Ib.* p. 38).

anunci en el mateix llibre sobre els vins que es produïen a la comarca de Manresa deia: «se cullen vins negres pastosos de 12 a 14º graus d'esperit, de facil conservació, bon tast y demes circumstancies que'ls recomanan com a vi de taula y ademés de la especialitat de vi clar d'Artés que tan justa anomenada a adquirir en lo comerç» (Roig Armengol, 1890, p. 108). Altra vegada el vi clar d'Artés. I aquesta referència és d'abans de l'arribada de la fil·loxera.

Fargas i Catllà (1901, p. 8-9) també l'esmenten: «ab lo seu fruyt [del picapoll] s'hi elabora'l tan renomnat vi d'Artés». Ara ja sabem que el vi d'Artés es feia amb picapolls. En el *Diario de Avisos* de l'any 1901 s'escrivia: «La comarca privilegiada de todo el Pla de Bages es la villa de Artés, cuyo terreno especialmente en los alrededores de la villa, es excelente; y se cultivan las viñas con mucho esmero, pero nótese que hay una gran diferencia entre el vino que se produce y el que se pudiera producir» (*Diario de Avisos* núm. 1541, 9 de febrer de 1901). El mateix autor creia en les enormes potencialitats del vi d'Artés: «pero entiéndase bien, los buenos vinos a que está destinada a producir la comarca de Artés y el Pla de Bages en general, no son los vinos rancios, sino vinos de mesa y de poca graduación y buen paladar, como el que produce el inteligente cosechero don José Codinach, quién ha merecido premios en las Exposiciones Universales» (*Diario de Avisos, ib.*).<sup>14</sup> L'any

14. En el programa de la XVI Fira d'Artés, de 1976, hi ha una petita nota biogràfica de Pius Codinach Santamaria (1869-1924) del qual se'ns diu: «col·laborant amb el seu pare registrà un vi embotellat amb

1917, a les planes de la revista *La Pagesia*, s'escrivia: «Aquesta manera de vinificar el vi blanc només s'usa en algunes comarques en què aquest tipus constitueix el vi comarcal. Així passa a Artés. Els consumidors d'aquell vi, que són les comarques bergadana i vigatana no s'acaben d'acostumar als vins verges. Adverteixi's que tenen allí molt bones classes de raïms, picapoll i garnatxa principalment» (*La Pagesia*, núm. 131, agost 1917). El 1928, escrivia qui feia la *Topografía médica de Talamanca*: «sin el esmero y cuidado que se tiene en pueblos vecinos como Artés, en donde dado a su grado y sabor, se consideran como los mejores del Pla de Bages» (1928, p. 81).

Però la informació més reflexiva sobre el vi d'Artés la proporciona Jaume Raventós, que l'any 1909 va venir a pronunciar unes conferències, primer a Santpedor i després a Artés, que es van publicar. En la introducció de les de Santpedor deia: «Amb aquests raïms (sumoll de varietat negra i picapoll de varietat blanca) podeu vosaltes elaborar tres classes de vins: vins verges o sien vins fermentats sense la brisa; *vins dau-rats tipo d'Artés o sien vins de raïms blancs fermentats amb la brisa* y vins negres o sia vi de raïms negres fermen-

---

una etiqueta que duu el nom de "Vino picapoll" del Pla de Bages on es destaquen les medalles guanyades una a l'Exposició de Chicago de l'any 1883, una altra a l'exposició Internacional (1900) a la República Francesa i una altra a la Feria Concurso Agrícola del Ayuntamiento de Barcelona i la darrera a l'Exposició Internacional de Barcelona (1912)» (programa de la Fira d'Artés de l'any 1976, Ajuntament d'Artés). Jaume Gibert Arissa conserva una etiqueta de vi ranci d'aquest fabricant en què s'esmenten aquests premis guanyats.

tats amb la brisa» (Raventós Domènech, 1909). Fou en la seva estada a Artés que va parlar del vi específic d'Artés, que qualifica de «verdader vi de marca comarcal». Abans de la fil·loxera l'únic cep que es conreava a Artés era el picapoll, «més al replantar, s'hi han barrejats altres espècies, principalment sumoll molt extès en altres comarques del Pla de Bages. Ha quedat no obstant el picapoll en lloc preferent. La costum del país ha estat fer un vi que presenta algun color vermell més o menys daurat, producte de fermentar el most amb la pallofa dels rahims blancs ab lo que està en contacte bastants dies».

Jaume Raventós tenia molt clar que Artés era la seu d'un vi comarcal i que calia mantenir com fos aquesta originalitat que s'havia creat al llarg del temps: «que no crech hagi estat prudent la substitució del picapoll pel sumoll. Un dels remeys de la crisi vinícola [...] es la constitució de marques comarcals de vi. Com sia que la classe del vi depen capitalment de la del rahim y que la fama del vi d'Artés estava fonamentada sobre ser el picapoll l'únic cep d'aquesta encontrada, la conservació del picapoll se fa necessaria pera conservar el tipo comarcal de vi que vosaltres teniu ja format y acreditat» (*Conferències*, 1909). Després es va estendre en com s'havia de seleccionar i trepitjar el raïm, els dies que la rapa havia de bullir amb el most de picapoll, les trascolades, etc. La seva gran aportació és assenyalar amb claredat que el vi d'Artés ja tenia una fama que anava més enllà de la comarca, que era fruit d'un determinat cep i d'una determinada elaboració i que el futur passava per la seva potenciació. No és que se'n fes gaire cas, com hem vist en les

estadístiques que hem donat més amunt i, de fet, només el Sindicat d'Artés va mantenir viu el vi de picapoll.

El vi específic d'Artés fet de picapoll —que existia almenys des de mitjan segle XIX com una autèntica especialització—, lligat segurament a l'especial productivitat del cep en aquella zona, és el que el va ajudar a perviure en la memòria de tothom com un cep específic de la zona i ho era en tant que era la base d'un vi amb personalitat pròpia que va transcendir la pròpia comarca. Que avui l'haguem convertit en un símbol de la viticultura bagenca no ens ha d'estranyar gens, tot al contrari, no es fa altra cosa que perpetuar una tradició.

## BIBLIOGRAFIA

- ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. (1985). *Diccionari català, valencià, balear*. Palma de Mallorca: Moll.
- CAPDEVILA, L.; SÁNCHEZ AGUSTÍ, F. (1992). *Flora i història de Sallent*. Sallent.
- CASTELLET, B. (1869). *Viticultura y enología españolas ó Tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. Terrassa.
- COLOMÉ FERRER, J. E. [coord.]. (2003). *De l'aiguardent al cava: el procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*. Vilafranca del Penedès: El tres de vuit i Ramon Nadal.
- Conferències que respectivament sobre cultiu de la olivera y vinificació varen donar a la sala d'actes del Casino Artesench D. Joseph Maria Pujador y D. Jaume Raventós* (1909). Manresa: Imp. Roca.

- Dictionnaire Languedocien-François* (1785). Nîmes: Pierre Augustin Boissier de Sauvages.
- DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO (1981). *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España (1889)*. Madrid: Tip. de L. Pleant.
- FARGAS, J.; CATLLÀ, M. (1901). *Varietats de vinífera en la rodalia de Manresa*. Manresa: Estampa de Viñals Germans.
- FAVÀ AGUD, X. (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- FERRER ALÒS, L. (1998). *La vinya al Bages: mil anys d'elaboració de vi*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages.
- GARCÍA DE LOS SALMONES, N. (1935). «Las clases de vid cultivadas y los vinos obtenidos». *Economía y técnica agrícola*, núm. 37.
- GARDEÑES ROSELL, D.; VICEDO RIUS, E. (1993). *La vinya i el vi a les terres de Lleida*. Lleida: Pagès Editors.
- GARRABOU, R.; PLANES, J. E. (1998). *Estudio Agrícola del Vallés (1874)*. Granollers: Museu de Granollers.
- HIDALGO TABLADA, J. de (1896). *Tratado del cultivo de la vid en España*. Madrid: Hijos de J. Cuesta.
- LABÈRNIA, P. (1939-1940). *Diccionari de la llengua catalana*. Barcelona: Est. dels Hereus de la V. Pla.
- MINISTERIO DE FOMENTO. DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, MINAS Y MONTES (1911). *La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstitución del viñedo*. Madrid: Imp. de los hijos de M. G. Hernández.
- NAVARRO MAS, J. (1784). *Memoria sobre la bonificación de los vinos en el tiempo de la fermentación y sobre la teórica y práctica del arte de hacer el vino*. Madrid.
- NAVARRO MAS, J. (1797). *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación [...] y vendimia en el Principado de Cataluña*. Barcelona: Real Academia de Ciencias Naturales.
- ODART, C. (1845). *Ampelographie ou traité des cépages*. París: Ed. Maison Rustique.
- OLIVERAS MASSÓ, C. (1915). *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*. Reus: Talleres Gráficos de Eduardo Navas.
- PACOTET, P. (1918). *Viticultura*. Barcelona: P. Salvat.
- PIQUERAS, J. (2000). *El legado de Baco. Los vinos valencianos. Desde la Antigüedad hasta nuestros días*. València: Editorial Gules.
- RAVENTÓS, J. (1909). *Conferències que sobre cultiu de la olivera y vinificació varen donar al Casino Artesench [...]*. Manresa: Imp. de Josep Roca, p. 14.
- RAVENTÓS DOMÈNECH, J. (1909). *Dues conferències vinícoles donades al Sindicat Agricol de Sampedor els dies 6 y 20 de juny de 1909*. Manresa.
- ROIG ARMENGOL, R. (1890). *Memoria acompanyatoria al Mapa Regional Vinícola de la Provincia de Barcelona*. Barcelona.
- ROJAS CLEMENTE RUBIO, S. de (1879). *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid.
- Topografía médica de Talamanca* (1928). [Manuscrit]