

SÒLS DE L'ÀREA DE CULTIU DE LA VARIETAT TREPAT

Jaume Boixadera i Carmen Herrero¹

RESUM

Aproximació a l'estudi dels sòls de la Conca de Barberà, que és on es concentra gairebé tota la superfície dedicada a la varietat trepat a Catalunya.

RESUMEN

Aproximación al estudio de los suelos de la Conca de Barberà, que es donde se concentra la casi totalidad de la superficie dedicada a la variedad *trepat* en Catalunya.

Tot i que segons les dades del Registre Vitivinícola de Catalunya la varietat trepat es cultiva de manera testimonial en almenys deu comarques de Catalunya, la majoria adjacents o properes a la Conca de Barberà, és en aquesta, amb més de mil hectàrees (DAR, 2008), on troba la seva màxima extensió, especialment als termes muni-

cipals de Sarra, Solivella, Barberà de la Conca, Pira i l'Espluga de Francolí.

És per aquest motiu que restringirem les nostres referències a la Conca de Barberà i als seus sòls.

L'àrea cultivada de la Conca de Barberà es troba situada principalment sobre materials terciaris de l'Eocè i Oligocè (lutites, roges, gresos, conglomerats, guixos i calcàries), recoberts en molts indrets per dipòsits quaternaris d'un gruix sovint petit, però d'una gran importància des del punt de vista dels sòls que s'hi han format.

Malgrat que hi ha alguns estudis generals o concrets força importants, la comarca no disposa ara per ara d'un estudi de cartografia detallada (1/25.000) que permeti conèixer en profunditat els principals tipus de sòls, la seva distribució i extensió.

La Conca de Barberà, com bé diu el seu nom, és una depressió excavada en les roques toves del marge oriental de la depressió de l'Ebre que forma una àrea de valls, uns vessants de la qual s'enfilen cap a la serra del Tallat i uns altres cap al marge nord-occidental. Els

1. Secció d'Avaluació de Recursos Agraris. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR). Generalitat de Catalunya.

cursos fluvials que l'han excavat, com el del Francolí i d'altres, no han deixat grans dipòsits de materials grollers, com succeeix en comarques veïnes, fet que dóna una successió persistent de sòls predominantment fins en la majoria dels indrets.

Els sòls predominants de la Conca de Barberà són de colors força vermells, a causa del material originari i de la poca matèria orgànica, de textura mitjana, amb predomini del llim i amb pocs elements grossos. Són molt rics en carbonats —sovint més del 40% a tot el perfil— i tenen un contingut de calcària activa superior al 9%, la seva reacció és bàsica (pH superior a 8,2) i són no salins.

El contingut de matèria orgànica és baix, similar a altres àrees vitícoles properes, on de ben segur el llarg historial de cultiu de la vinya i el sistema agrari que això comporta hi té molt a veure.

La capacitat d'intercanvi catiònic d'aquests sòls és, així mateix, baixa, la qual cosa està relacionada amb el baix

contingut de matèria orgànica i el baix (relativament) contingut d'argila.

El grau de desenvolupament dels sòls és escàs, per raons geomorfològiques. La fondària d'arrelament dels sòls és variable, amb sòls poc profunds als vessants (Xerorthents) i molt profunds als fondos (Xerofluvents); la fondària i la conservació dels sòls sovint es veu incrementada per la presència de nombrosos bancals de pedra seca —tant en fondos com en vessants— que limiten la pèrdua de sòl i aigua, de manera que ambdós elements s'hi acumulen.

Hi ha nombroses excepcions al que s'ha dit fins aquí referent als sòls de la Conca de Barberà, lligades a singularitats de material originari (peu de la serra de Prades), a la geomorfologia i als materials (serra del Tallat), a la geomorfologia (Pira), a l'historial de vegetació i cultiu, per esmentar-ne algunes.

Aquestes excepcions són singularitats que ofereixen moltes possibilitats d'adaptar-hi experiències vitícoles diferenciades.