

CARACTERÍSTIQUES I ENTORN DEL CONREU DEL TREPAT

Agustí Villarroya i Serafini¹

RESUM

En aquesta ponència es fa un repàs de les superfícies que ocupa la varietat trepat per municipis, així com de les seves característiques ampelogràfiques i fenològiques. A la vegada, es donen unes pautes de les noves tendències del conreu d'aquesta varietat i les característiques dels seus vins. També es volen ressaltar les grans qualitats que té el trepat com a varietat autòctona per a l'elaboració de caves i vins.

RESUMEN

En esta ponencia se hace un repaso de las superficies que ocupa la variedad *trepat* por municipios, así como de sus características ampelográficas y fenológicas. Asimismo, se dan unas pautas sobre las nuevas tendencias en el cultivo de esta variedad y las características de sus vinos. También se quiere resaltar las grandes cualidades que tiene el *trepat* como variedad autóctona para la elaboración de cavas y vinos.

La varietat trepat ocupa una superfície de conreu a Catalunya d'unes mil hectàrees, i la major part es troben a la Conca de Barberà (982 ha). Això permet qualificar aquesta varietat de conreu pràcticament exclusiu de la Conca.

La distribució comarcal d'aquesta varietat està centrada en sis municipis (Sarral, Solivella, Barberà, Pira, l'Esplugu de Francolí i Blancafort), que tenen en conjunt una superfície conreada de 897 ha d'aquesta varietat, la qual cosa representa el 91% de la superfície de trepat de tota la Conca de Barberà.

Durant els darrers setze anys, la superfície de trepat ha tingut un lleuger descens a la Conca. De les 1.093 ha del 1992 s'ha passat a les 982 ha del 2008.² Aquesta tendència s'ha estabilitzat i ha canviat lleugerament de signe en els darrers anys.

1. Responsable d'assessorament vitícola del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) i professor associat de viticultura de la URV.

2. Dades del Registre Vitícola, Oficina Comarcal del DAR, Conca de Barberà, Montblanc (25/03/2008).

TAULA 1. *Evolució i distribució de la superfície de trepat a la Conca de Barberà*

	1992 ¹		2008 ²	
	ha	% de la Conca	ha	% de la Conca
Sarral	440	40,25	415	42,26
Solivella	255	23,34	200	20,37
Barberà	140	12,81	104	10,60
Pira	84	7,68	78	7,94
L'Espluga de Fr.	34	3,11	58	5,91
Blanafort	41	3,75	42	4,28
Sis municipis	994	90,9	897	91,34
Resta de la Conca de Barberà	99	9,01	85	8,65
Total de la Conca de Barberà	1.093	100	982	100

1. Registre Vitícola de la Província de Tarragona, MAPA, 1995.

2. Oficina Comarcal del DAR, Conca de Barberà, Montblanc (25 de març 2008).

1. CARACTERÍSTIQUES PRINCIPALS DEL TREPAT

1.1. Característiques ampelogràfiques

El trepat és una varietat vigorosa de port dreçat i amb propensió a la treta de rebrots. Amb fulles de mitjanes a grosses, pentagonals i de sinus peciolar amb lira i peciòl molt llarg, de color verd fort i de revers llanós. Raïm gros i compacte, que normalment supera els 450 grams. Els grans són esfèrics amb molta pruïna, de color blau lila i de pell mitjanament gruixuda.

1.2. Característiques fenològiques

La varietat trepat és de brotació i floració mitjana i de maduració mitjana i tardana, amb una data d'inici de verema molt condicionada pel tipus de vi que s'elabori («maduració tecnològica»). La data d'inici de verema se situa com a

mitjana el 22 de setembre a Pira³ i el 26 del mateix mes a Sarral.⁴

1.3. Sensibilitat climàtica

Les gelades de primavera, freqüents a la Conca de Barberà, poden ocasionar pèrdues de collita notables, que en part es poden recuperar gràcies a la propensió a treure rebrots. Aquest fet explicaria la permanència del conreu del trepat a la Conca. És una varietat sensible a la secada, que pot limitar-ne també considerablement la producció. Finalment, és molt trencadissa a causa del vent.

1.4. Adaptació edàfica

Aquesta varietat té preferència per terres poc compactes, de perfil profund,

3. *Memòries anuals*, Cooperativa Vinícola de Pira.

4. *Memòries anuals*, Cooperativa Vinícola de Sarral, SCCL.

estructures lleugerament pedregoses i textures franques. Es desenvolupa òptimament en sòls frescos però sense embassament d'aigua, amb un contingut moderat de calç i un pH poc elevat. Contràriament, en sòls molt compactes, amb un pH i/o un contingut de calç elevats, té una forta tendència a manifestar la clorosi.

1.5. Sensibilitat a flagells i malalties

Varietat molt sensible a l'excoriosi (*Phomopsis viticola*), amb escassa sensibilitat al mildiu (*Plasmopara viticola*) i mitjana sensibilitat a l'oïdi (*Uncinula necator*) i a la podridura grisa (*Botrytis cinerea*).

2. CARACTERÍSTIQUES I TENDÈNCIES DEL CONREU DEL TREPAT

El trepat ha sofert, com altres viníferes, algunes transformacions transcendents per al conreu, entre les quals cal destacar la selecció clonal realitzada per l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi).

Pel que fa a les pràctiques de conreu, cal esmentar el pas d'un bon nombre d'hectàrees de conducció en vas a emparrat —ja sigui mitjançant transformacions o amb noves plantacions acol·lides als plans de reestructuració de la vinya de la Unió Europea. Aquestes transformacions possibiliten la mecanització integral i ajuden a configurar la rendibilitat futura del conreu d'aquesta varietat.

La reducció dels marcs de plantació, l'augment de la densitat de plantació, la racionalització de la carga de poda, l'aclariada de raïms o la millora en controls de maduració han contribuït notablement a millorar els paràmetres qualitius adaptats al tipus d'elaboracions desitjades.

Les millores en els programes d'adobament, la incorporació de matèria orgànica i correctors fèrrics o magnèsics en els programes i en els adobaments de fons previs a la plantació han contribuït a millorar l'eficàcia de la lluita contra la clorosi, a la qual és tan sensible el trepat.

Les millores generals en la fitopatologia també han permès superar amb força èxit la sensibilitat en aquest terreny del trepat.⁵

Globalment, el trepat ha aconseguit amb èxit adaptar-se progressivament a les tendències de la viticultura moderna.

3. LA NOCIÓ DE TERROIR APLICADA AL CAS DEL TREPAT

Les diferents accepcions del mot francès *terroir* —que traduïm no sempre amb exactitud per *terrer*—, aplicades a l'àrea de conreu del trepat s'adapten a la perfecció.

Accepcions enològiques:

— «Saveur particulière que le sol sur lequel on cultive la vigne confère au vin.»⁶

5. Assaig de control de la clorosi de la varietat trepat a Pira (1994-2002), DAR, Unitat d'Assessorament Vitícola, Sarrià, desembre del 2003.

6. A. Lichine (1980), *Encyclopédie des vins et des alcools*, París, Robert Lafont.

TAULA 2. Evolució de rendiment/ha, graduacions i acideses de l'elaboració de trepat a les cooperatives de Sarral i Pira

	Producció (kg/ha)	Graduació (°Ap)		Acidesa (ATT) (g/L)
	Sarral (1986-2007)	Sarral (1986-2006)	Pira (1992-2007)	Sarral (1993-2007)
<i>n</i>	22	21	17	15
<i>M</i>	5639	9,8	9,4	6,6
<i>s</i>	± 1426	± 0,6416	± 0,5925	± 0,8862
<i>CV%</i>	25,29 %	6,54 %	6,29 %	13,48 %

— «Ensemble de vignobles d'une même région et d'une même appellation, partageant le même type de sol et de conditions climatiques, qui contribuent à donner au vin une spécificité unique.»⁷

Accepcions vitícoles:

— «Ensemble des éléments naturels qui caractérisent un vignoble: nature du sol, son exposition, le microclimat, la nature du sous-sol...»⁸

— «Entité territoriale dont les valeurs patrimoniales résultent des relations complexes et de longue durée entre des caractéristiques culturelles, sociales, écologiques et économiques.»⁹

Les característiques principals que defineixen el trepat com una varietat típica de *terroir* són les següents:

— Elevat nivell d'homogeneïtat dels vins elaborats amb aquesta varietat.

— Àmbit de conreu reduït i estable al llarg dels anys.

— Adaptació progressiva a la tecnologia de conreu moderna, malgrat tractar-se d'una varietat minoritària.

— Un entorn humà i de paisatge amb trets ben definits (ubicació topogràfica i edàfica, adaptació climàtica...).

— Plena inclusió dins els calendaris productius de les explotacions vitícoles de la Conca de Barberà.

— Bona resposta comercial a la promoció i divulgació entre un públic cada cop més ampli.

— Utilització per a nous tipus d'elaboracions (vins base per a caves, rosats joves...).

Indiscutiblement, el trepat és una de les varietats autòctones catalanes que està superant amb èxit un llarg període de mediocritat i oblit tant pel que fa al conreu com a l'elaboració dels vins.

7. *Guide des vins de France 2008*. En línia a <<http://www.terroirs-france.com/club/terroir.htm>>.

8. *Annuaire d'œnologie 2008*. En línia a <<http://www.oenologie.fr/vigne/terroirs/terroir-def.shtml>>.

9. *Dictionnaire de l'agriculture biologique et du développement durable*. En línia a: <<http://www.intelligenceverte.org/Glossaire.asp?letter=T>>.