

EL VI EN LA HISTÒRIA DE LA CONCA DE BARBERÀ

Carles Andreu¹

RESUM

La Conca de Barberà és una comarca que des de fa molts segles es troba lligada al cultiu de la vinya i l'elaboració del vi. Cal destacar-ne dos períodes: un a l'edat mitjana, lligat als ordes religiosos, com el Cister a Poblet o els templers a Barberà; el segon, a començament del segle xx, com a conseqüència dels canvis que va comportar la fil·loxera, que va afavorir la creació de cellers cooperatius. Cal destacar el de Barberà de la Conca, que va ser la primera cooperativa de l'Estat espanyol.

També es donen dades sobre la denominació d'origen i la importància que té la varietat *trepat*.

RESUMEN

La Conca de Barberà es una comarca que desde hace muchos siglos está unida al cultivo de la viña y a la elaboración del vino. Destacamos dos periodos: uno durante la edad media, que está ligado a las órdenes religiosas,

como el Cister en Poblet o los templarios en Barberà; el segundo periodo corresponde a principios del siglo xx y es consecuencia de los cambios que se produjeron con la aparición de la filoxera, que condujo a la creación de bodegas cooperativas. Es preciso destacar la de Barberà de la Conca, que fue la primera cooperativa del Estado español.

Se dan también datos sobre la denominación de origen y la importancia de la variedad *trepat*.

L'evolució de la viticultura a la Conca ha anat molt lligada a l'evolució històrica de la comarca. Els seus antecedents més remots es remunten als temps dels romans i, possiblement, abans i tot. Durant l'ocupació sarraïna, les vinyes quasi desapareixen del territori, ja que l'Alcorà en prohibeix el conreu. No serà fins a l'edat mitjana que el conreu de la vinya tindrà un paper molt important.

El segle xii, les terres de la Conca comencen a ser colonitzades pels catalans. Dues institucions, l'orde dels mon-

1. President de la Denominació d'Origen Conca de Barberà.

jos cistercencs de l'abadia de Santa Maria de Poblet i l'orde dels monjos guerrers dels templers de Barberà, van transmetre als pagesos els seus coneixements.

L'altre pas important en el conreu de la vinya el trobem a finals del segle XVIII i sobretot a mitjan segle XIX. L'exportació de vi i aiguardent cap al nord d'Europa i el continent americà va convertir la vinya en el conreu gairebé exclusiu de la comarca, però l'extensió de la plaga de la fil·loxera a finals del segle XIX va anorrear aquesta època d'esplendor. Davant de tal situació la pagesia de la comarca va fer un gran esforç i va ser pionera a Catalunya i a la resta de l'Estat espanyol en l'agrupació en cooperatives agrícoles vinculades bàsicament al sector vitivinícola.

L'any 1894, els pagesos del poble de Barberà fundaren un sindicat per elaborar el vi en comú i el 1903 s'alça el primer edifici de nova planta concebut com a celler cooperatiu de tot l'Estat, al poble de Barberà.

Un reflex dels esforços de les generacions dels pagesos que des de finals del segle XIX lluitaren per tornar a aixecar l'economia agrícola de la comarca, són els cellers modernistes, anomenats «catedrals del vi» per Àngel Guimerà. Els constructors d'aquestes obres d'art van ser els arquitectes Pere Domènech* i Cèsar Martinell.

- Celler cooperatiu de l'Espluga de Francolí (1913)*
- Celler cooperatiu de Sarral (1914)*
- Celler cooperatiu de Rocafort de Queralt (1918)

- Celler cooperatiu de Montblanc (1919)
- Celler cooperatiu de Pira (1919)
- Celler cooperatiu de Barberà (1920-1921)

L'obra més emblemàtica de l'arquitecte Cèsar Martinell a la Conca de Barberà és la cooperativa de Rocafort de Queralt.

CONSELL REGULADOR

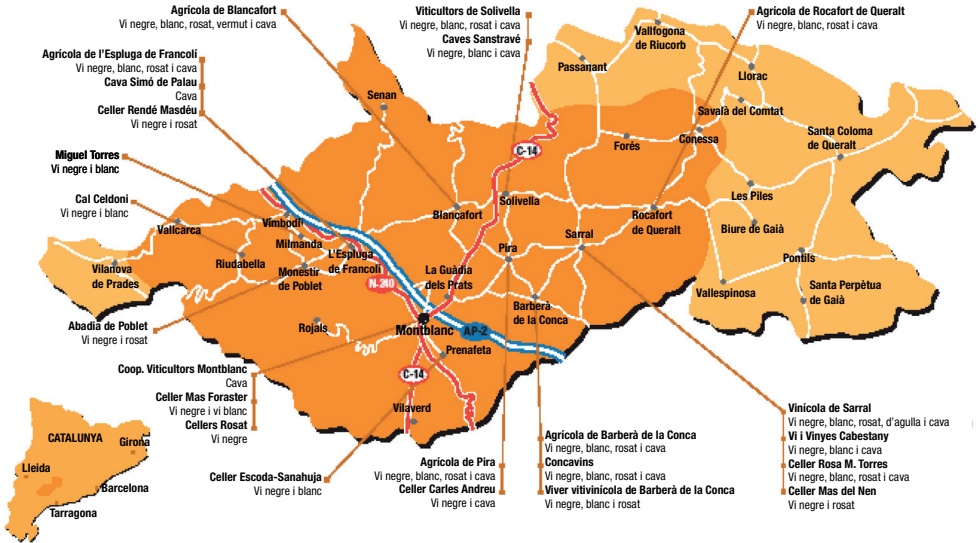
El primer Reglament de la DO Conca de Barberà i el seu Consell Regulador fou aprovat per l'Ordre de 19 de novembre de 1985 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, el qual fou posteriorment modificat per l'Ordre de 29 de setembre de 1989. El Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació ratificà aquest Reglament, a l'efecte de la seva defensa per part de l'Administració central de l'Estat en els àmbits nacional i internacional, per l'Ordre de 14 de desembre de 1989.

ÀMBIT GEOGRÀFIC DE LA DO CONCA DE BARBERÀ

La zona de producció vitícola es concentra principalment en la conca geogràfica formada per l'acció erosiva dels rius Francolí i Anguera. S'estén per catorze municipis de la comarca:

- Barberà de la Conca
- Blancafort
- Conesa
- L'Espluga de Francolí
- Forès

FIGURA 1. Àmbit geogràfic de la Denominació d'Origen Conca de Barberà



Montblanc
Pira
Rocafort de Queralt
Sarraí
Senan
Solivella
Vallclara
Vilaverd
Vimbodí

La comarca té 649 km² i l'altitud va dels 350 m als 700 m.

Actualment la superfície de vinya és de 5.800 ha, el nombre de viticultors és de 1.300 i tenim 20 cellers inscrits.

ESTADÍSTIQUES

La producció a la DO Conca de Barberà es reparteix en un 62% de raïms blancs i un 38% de raïms negres. Aquesta producció es concentra en un 81% a

les cooperatives (Barberà, Blancafort, l'Espuga, Montblanc, Pira, Rocafort, Sarraí i Solivella).

Un any normal, sense patir sequera, s'arriben a collir al voltant dels 32 milions de quilos de raïm (gran part es destinen al cava). Aquesta última verema s'han collit 27,67 milions de quilos (17 de raïm blanc i 10,64 de raïm negre), però cal dir que aquí no s'hi ha inclòs una part dels quilos que es van destinar a cava.

La producció anual mitjana és de 204.500 hL i el volum mitjà de vi qualificat amb DO Conca és de 29.400 hL. Els embotellaments són d'1.300.000 ampelles de 0,75 cL.

De moment, de la campanya 2007/2008 portem qualificats 2.815 hL de vi blanc, 1.028 hL de vi rosat, dels quals un 35% són de trepat, i 1.611 hL de vi negre.

El vins blancs en el mercat exterior es venen sobretot al Regne Unit (25,74%), Bèlgica (35,47%) i Alemanya (15,64%).

Els vins rosats es venen al Regne Unit (49,23%), Alemanya (23,08%) i Holanda (10,77%).

Els vins negres es venen a Alemanya (47,23%), Regne Unit (39,88%) i Bèlgica (5,86%).

VARIETATS DE RAÏM

Varietats blanques

Les majoritàries a la Conca de Barberà són el macabeu (34%), la parellada (25%) i el chardonnay.

Parellada
Chardonnay
Garnatxa blanca
Chenin
Moscatell de gra petit

Macabeu
Sauvignon blanc
Moscatell d'Alexandria

Varietats negres

El trepat és la varietat de raïm negre majoritària (16%) seguit de l'ull de llebre, el cabernet sauvignon i el merlot.

Trepat
Cabernet sauvignon
Cabernet franc
Garnatxa negra
Monestrell (garrut)
Merlot
Pinot negre
Sirà
Ull de llebre
Samsó (carinyena)

El 75% de la superfície vitícola està representada per tres varietats: macabeu, parellada i trepat, i la gran majoria es destina com a vi base per a cava.