

EL SUMOI, ASPECTES AGRONÒMICS

Claustre Grau, Xoan Elorduy i Sandra Rico

Estació de Viticultura i Enologia de Reus. Institut Català de la Vinya i el Vi

RESUM

El sumoi, varietat autòctona catalana, va ser una de les varietats de raïm negre més esteses a Catalunya fins a mitjan segle XX, que s'arrenca massivament a partir de 1970 a causa de l'entrada de varietats foranes i a la demanda de raïm blanc per a elaborar xampany.

Actualment el conreu està circumscribit a alguns municipis de les DO Conca de Barberà, Costers del Segre, Penedès, Pla de Bages i Tarragona. L'exemple del que ha passat amb aquesta varietat el veiem a la DO Tarragona, on en els darrers trenta anys s'ha arrencat el 90 % de les vinyes.

Aquesta varietat és molt resistent a les elevades temperatures i a la manca d'aigua, amb una bona adaptabilitat a tot tipus de terreny. El seu cicle vegetatiu és una mica més curt que el de la carinyena, els raïms són de mida allargassada i compactat mitjana, i les baies són de pell fina i de color blau, i donen un most d'elevada acidesa.

Correspondència: Claustre Grau. Estació de Viticultura i Enologia de Reus. Institut Català de la Vinya i el Vi. Passeig Sunyer, 4-6. 43202 Reus. Tel. 977 328 332.
A/e: claustre.grau@gencat.cat.

RESUMEN

El sumoi, variedad autóctona catalana, fue una de las variedades de uva negra mas extendida en Catalunya hasta mediados del siglo XX, que se arranca masivamente a partir de 1970 a causa de la entrada de variedades foráneas y a la demanda de uva blanca para elaborar champán.

Actualmente el cultivo está circunscrito en algunos municipios de la DO Conca de Barberà, Costers del Segre, Penedès, Pla de Bages y Tarragona. El ejemplo de lo que ha pasado con esta variedad lo vemos en la DO Tarragona, donde en los últimos treinta años se han arrancado el 90 % de las viñas.

Esta variedad es muy resistente a las elevadas temperaturas y a la falta de agua, con una buena adaptabilidad a todo tipo de terrenos. Su ciclo vegetativo es un poco más corto que el de la variedad carinyena, los racimos son alargados y de compactación media, las bayas son de piel fina y de color azul, lo que da un mosto de elevada acidez.

1. INTRODUCCIÓ

Els motius que porten l'home a seleccionar i a perpetuar una varietat poden ser tan diversos com les seves característiques agronòmiques o enològiques o el tipus de vi que es vol elaborar en cada època concreta. Algunes característiques com l'adequació a un tipus de sòl o la resistència a la sequera estan relacionades amb la quantitat o qualitat de la producció; d'altres, com la maduració més o menys primerenca, la grandària i la forma del raïm i dels grans, les seves característiques organolèptiques —sucre, acidesa, astringència, color...—, poden ser o han estat la base de la preferència de determinades varietats sobre unes altres, i a la inversa, també han estat el motiu de substitució d'unes varietats per unes altres per a poder aconseguir el vi més valorat en cada moment.

L'exemple d'això el tenim en el sumoi, una de les varietats de raïm negre més conreades a Catalunya al final del segle XIX i la primera meitat del XX, que a partir del 1970 s'arrenca massivament i se substitueix per altres varietats negres foranes o blanques per a elaborar cava. Aquesta substitució, fruit del canvi de producte a elaborar, ens porta a dir que la selecció de què ha estat objecte el sumoi, més que agronòmica i enològica, ha estat cultural i humana.

Emili Giralt Raventós (2003) fa un bon recull del que es deia del sumoi després de la fil·loxera; en general, tot són elogis, sembla que no hi ha una varietat millor. Però a partir dels anys seixanta del segle passat el panorama vitivinícola ca-

talà canvia, hi ha un canvi de producte a elaborar, es passa de fer vins negres per al consum o per destil·lar a fer *xampany*; per tant, se substitueixen les varietats negres menys valorades per varietats blanques, com ara macabeu, xarel·lo i parellada. Junt amb aquest factor, també es produeix l'entrada de varietats foranes, que rebien el nom de *nobles*. Aquest adjectiu volia al·ludir al fet que eren varietats amb més intensitat aromàtica, més estructura, concentració polifenòlica..., sobretot si es comparava amb el sumoi, que fins als anys 1960 encara va ser la varietat negra més plantada i que amb la tecnologia del moment donava vins considerats mediocres.

L'últim cop d'efecte que va comportar l'arrencada progressiva del sumoi va ser la noincorporació a la llista de varietats autoritzades a la DO Penedès, en el moment de la seva creació.

Per tant, entre el 1960 i el 1970 ens trobem amb una gran àrea de producció plantada de sumoi, una varietat poc apreciada, i segur que poc valorada econòmicament, i tal com ens diu Vilà-Hors (1993): «De la sumoll no se'n parla tan bé (comparant-la amb l'ull de llebre) perquè té un punt de gust de fusta i, encara que aromàtics, dóna vins aspres».

Davant d'aquests fets hi ha una brusca disminució de noves plantacions de sumoi, tal com s'observa a la taula I. Tot i no disposar de dades de plantació, sí que hi podem intuir com ha evolucionat la situació a partir de l'edat de les vinyes en producció a Catalunya segons el *Catastro vitícola y vinícola* (CVV) de les províncies catalanes entre el 1978 i el 1982; en

efecte, s'hi observa clarament que fins a la dècada del 1950 es planta molt sumoi, durant el 1960 i el 1970 va disminuint i a partir del 1970 quasi no se'n planten finques.

El que va passar després del 1975 es veu a la taula I, on tenim la superfície plantada de sumoi a les províncies de Tarragona i Barcelona, segons els CVV del 1980 i el 1995 i el *Registre vitivinícola de Catalunya* (RVC) del 2010. La dada

més destacada és la disminució de la superfície. Entre el CVV dels anys 1980 i el de l'any 1995 s'ha perdut la meitat de la superfície plantada i l'any 2010 la presència és quasi testimonial; potser val la pena destacar que des del 1990 fins al 2010 només s'han plantat 4 ha i el gruix de la plantació és anterior al 1975, i, conseqüentment, avui les vinyes de sumoi són majoritàriament vinyes velles conduïdes en vas.

TAULA I. Superfície de sumoi per interval d'any de plantació, a Barcelona i Tarragona

	RVC 2010	CVV 1995 ¹	CVV 1980
< 1930	9,54 ha		1224,88 ha
1931-1935	6,54 ha		298,75 ha
1936-1940	12,77 ha		476,38 ha
1941-1945	16,86 ha		760,08 ha
1946-1950	19,23 ha		844,32 ha
1951-1955	7,36 ha	638,01 ha	443,30 ha
1956-1960	18,13 ha	139,21 ha	629,76 ha
1961-1965	20,00 ha	122,32 ha	331,09 ha
1966-1970	30,18 ha	151,38 ha	191,70 ha
1971-1975	22,88 ha	122,10 ha	32,09 ha
1976-1980	8,42 ha	71,35 ha	
1981-1985	8,60 ha	18,71 ha	
1986-1990	0,95 ha	17,97 ha	
1991-1995	0,39 ha		
1996-2000	2,02 ha		
2001-2005	0,36 ha		
2006-2008	1,52 ha		
Total ha	185,75 ha	1.281,12 ha	5.232,36 ha

1. En el CVV del 1995 s'agrupen totes les vinyes plantades abans del 1955. Per tal de mantenir l'estructura de la taula s'han situat en el quinquenni 1950-1955.

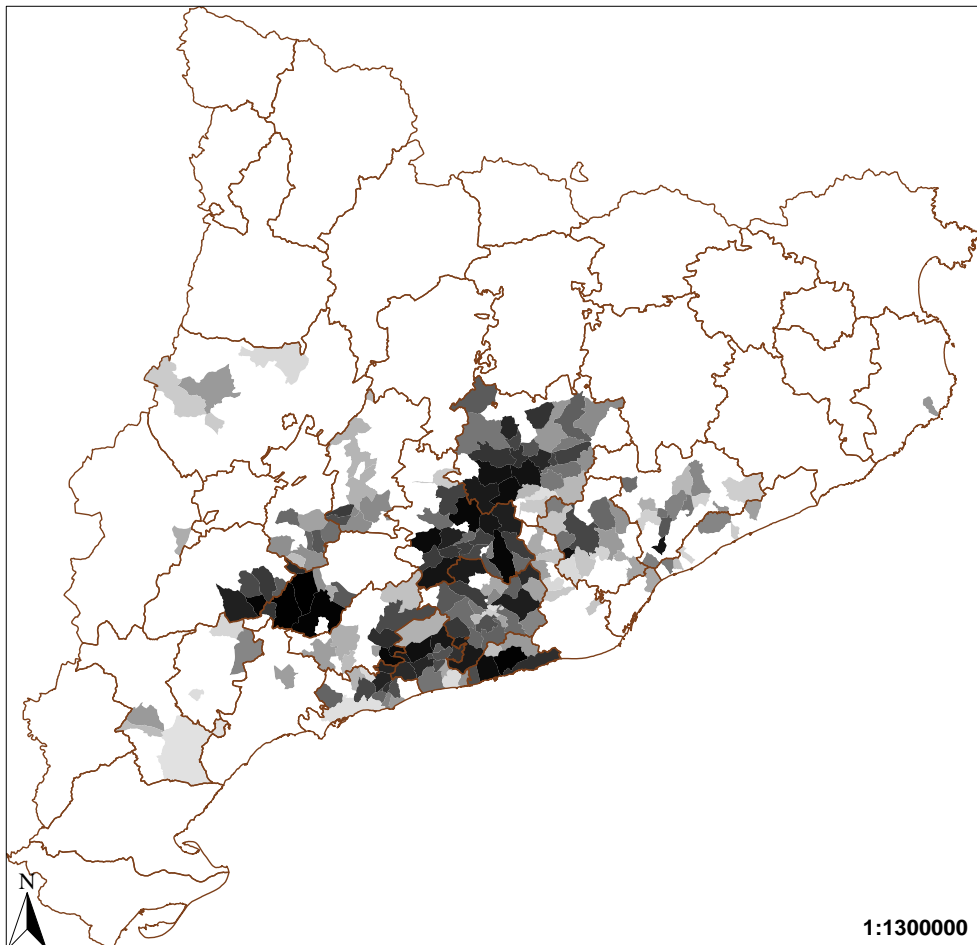
FONT: Elaboració pròpia a partir dels CVV i dels RVC.

2. DISTRIBUCIÓ GEOGRÀFICA DEL SUMOI

El sumoi, fins als anys 1980, el trobem present en tota l'àrea vitivinícola catalana (Tarragona, Alt Camp, Penedès, Conca de Barberà, Bages...), però també a l'Anoia, l'Urgell, les Garrigues, la No-

guera, el Maresme, el Vallès Oriental i l'Occidental i el Baix Llobregat, tal com s'observa en la figura 1. Aquesta gran extensió de territori plantada de sumoi és l'indicador més clar de la gran adaptabilitat de la varietat als diversos sòls, orientació, situació, altitud, ...

FIGURA 1. Distribució del sumoi segons el CVV de l'any 1980 als municipis de Catalunya



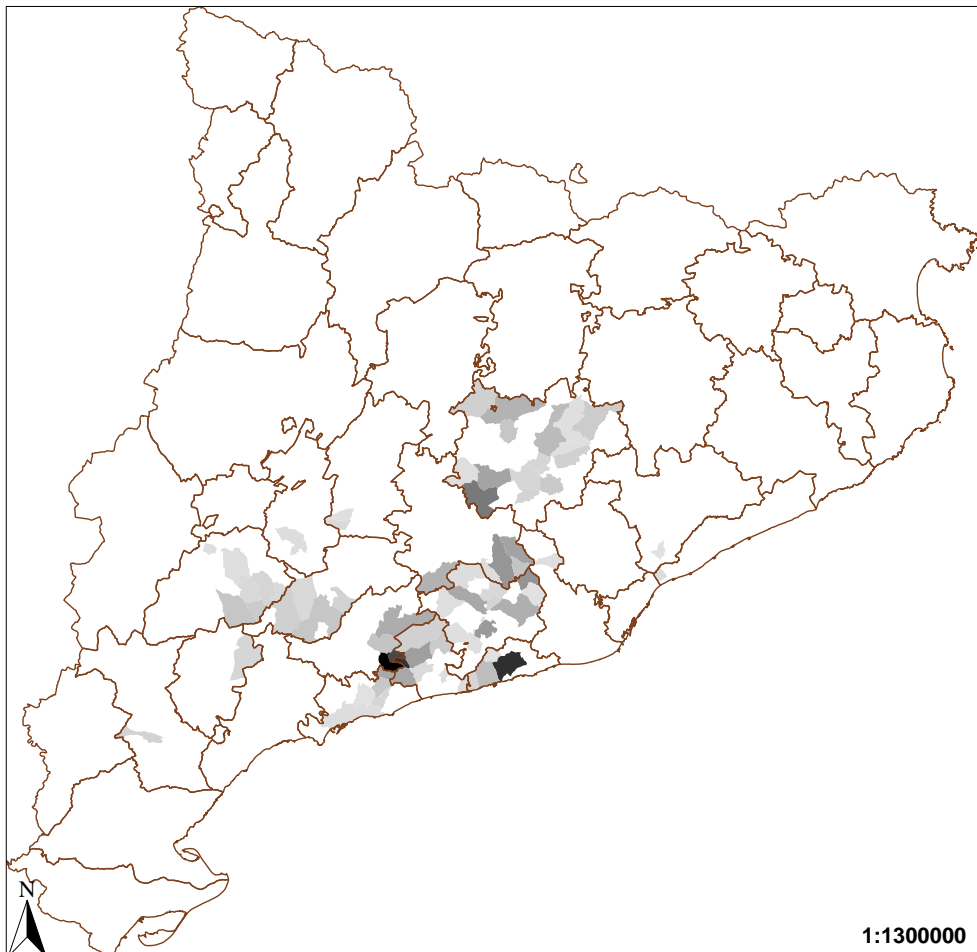
FONT: Elaboració pròpia a partir de dades del CVV.

A la figura 1 se n'ha representat la superfície total per municipi. El color gris clar correspon als municipis on la superfície amb cultiu de sumoi és més reduïda; el negre, als municipis on la superfície és més extensa.

La situació actual és ben diferent, amb una disminució important de la superfície

plantada. En la figura 2 veiem que el sumoi es troba, quasi exclusivament, en els municipis integrats en alguna DO, i tot i que la DO Penedès durant molt de temps no la va tenir com a varietat autoritzada, és una de les àrees on encara n'hi ha, junt amb el pla de Bages, Tarragona, la Conca de Barberà i Costers del Segre.

FIGURA 2. Distribució del sumoi segons l'RVC de l'any 2010 als municipis de Catalunya



FONT: Elaboració pròpia a partir de dades de l'RVC.

Si observem com ha variat la superfície de sumoi a la DO Tarragona en els últims trenta anys, tal com mostra la taula II, veiem que s'ha passat de les 549 ha plantades en 24 municipis a les 44 ha en producció, distribuïdes en 11 municipis,

amb una disminució global del 90 % de la superfície.

En la figura 3, veiem gràficament que la majoria de les finques de sumoi a la DO Tarragona estan plantades entre Rodonyà, Masllorenç i Montferri, a una altitud compresa entre els 200 m i 400 m.

TAULA II. Superfície de sumoi plantat a la DO Tarragona

Non municipi	CVV 1979	CVV 1995	RVC 2010
Montferri	134,30	67,14	13,77
Rodonyà	96,86	33,97	9,38
Masllorenç	64,61	29,53	10,81
Vespella de Gaià	47,08	5,19	1,70
Salomó	45,54	16,52	3,48
Vila-rodona	38,73	8,58	1,91
la Nou de Gaià	34,38	4,71	0,87
el Catllar	20,57	4,50	0,17
la Pobla de Montornès	16,16	2,93	0,00
la Riera de Gaià	10,29	3,29	0,79
Constantí	10,16	1,56	0,17
Altafulla	6,01	0,00	0,00
Móra d'Ebre	3,50	1,82	0,00
Torredembarra	3,49	0,00	0,00
Bràfim	3,36	1,83	0,00
Alcover	3,27	0,00	0,00
l'Aleixar	3,27	0,00	0,00
Valls	2,04	2,17	0,00
la Secuita	1,93	0,95	0,00
Benissanet	1,54	0,00	1,01
Vallmoll	1,52	0,00	0,00
Renau	0,34	0,00	0,00
Tarragona	0,15	10,60	0,42
Tivissa	0,07	6,97	0,00
Total ha	549,18	202,26	44,29

FONT: Elaboració pròpia a partir dels CVV i dels RVC.

FIGURA 3. *Finques de sumoi a la DO Tarragona*



FONT: Elaboració pròpia a partir de dades de l'RVC.

3. DESCRIPCIÓ I COMPORTAMENT AGRONÒMIC DE LA VARIETAT

En tractar-se d'una varietat molt minoritària i autòctona de Catalunya, costa trobar-la en els manuals de viticultura actuals. El que històricament en sabem, i que plasmem en aquest article, és fruit de les comunicacions orals de viticultors que

la treballen i del que J. Marcilla Arrazola (1948) recull en el seu llibre *Viticultura y enología españolas*.

Segons dades de l'RVC, les finques de sumoi avui en producció estan conduïdes en vas, excepte alguna de les finques més noves, amb una densitat de plantació molt variable, entre 1.000 i 7.000 ceps/ha, tot i que el més corrent

són uns 2.500 ceps/ha, i majoritàriament estan empeltades sobre rupestris de lot, i en menys proporció, sobre Richter-110.

El sumoi és una varietat austera, molt resistent a la falta d'aigua i a les temperatures elevades, característiques que han aprofitat els australians per a crear noves varietats (*cienna*, *vermillion*, *rubienne* i *tyrian*) a partir de l'encreuament amb el cabernet sauvignon. S'adapta bé a tot tipus de terrenys i de sòls, dóna una producció mitjana-alta, però irregular, i en terrenys fèrtils augmenta molt la seva productivitat.

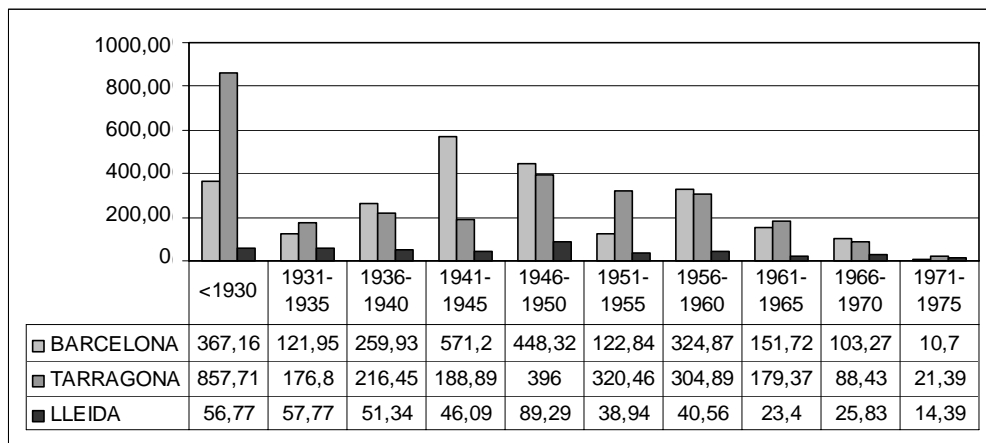
Tot i poder-li realitzar qualsevol tipus de poda, dóna millors resultats en podes curtes. És mitjanament resistent a les malalties criptogàmiques i és força sensible a la necrosi bacteriana. No és tan vigorosa com el xarel·lo i el macabeu, i cal em-

peltar-lo sobre un peu vigorós, com són el rupestris de lot i el Richter-110.

El seu cicle vegetatiu és una mica més curt que el de la carinyena i, segons les dades de l'RVC, en general es verema durant la segona quinzena de setembre, excepte al Penedès, on és una mica més primerenca, amb un grau probable que és aproximadament d'11,5 i una acidesa elevada.

El raïm és allargassat, de mida i capacitat mitjana. Els grans de raïm són ovalats o rodons, de mida mitjana, tenen la pell fina de color blau-negre i la polpa no acolorida. Un dels trets més destacats és l'elevada acidesa que manté durant tota la maduració. També se li coneixen variants a partir de la morfologia del gra de raïm: el sumoi de gra gros, de gra allargat i de gra petit.

FIGURA 4. Distribució del sumoi per any de plantació.



FONT: Elaboració pròpia a partir de dades dels CVV de les províncies catalanes, entre els anys 1976 i 1982.

BIBLIOGRAFIA

- GIRALT RAVENTÓS, E. (2003). «Terres, ceps, homes». A: COLOMÉ FERRER, J. [coord.]. *De l'aiguardent al cava: El procés d'especialització vitícola a les comarques del Penedès-Garraf*. Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit; Ramon Nadal.
- INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN (1976). *Catastro vitícola y vinícola: 17- Gerona*. Madrid: Ministerio de Agricultura. Servicio de Publicaciones Agrarias.
- (1979). *Catastro vitícola y vinícola: 43 - Tarragona*. Madrid: Ministerio de Agricultura. Servicio de Publicaciones Agrarias.
- (1981). *Catastro vitícola y vinícola: 25 - Lérida*. Madrid: Ministerio de Agricultura. Servicio de Publicaciones Agrarias.
- (1982). *Catastro vitícola y vinícola: Provincia de Barcelona: Año 1982*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Publicaciones del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.
- MARCILLA ARRAZOLA, J. (1948). *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*. Vol. I: *Viticultura*. Madrid: Sociedad Anónima Española de Traductores y Autores.
- Registre vitivinícola de Catalunya* [en línia]. <http://www10.gencat.cat/darp_rvc/Login.aspx?ReturnUrl=/darp_rvc/Default.aspx> [Accés restringit amb codi d'usuari i clau d'accés] [Consulta: 4 març 2011]
- SUBDIRECCIÓN GENERAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN (1995). *Provincia de Tarragona: Registro vitícola*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica.
- (1996). *Provincia de Barcelona: Registro vitícola*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General Técnica.
- VILÀ-HORS, J. P. (1993). «Evolució de l'art de fer bon vi al Principat durant els últims 60 anys». A: GIRALT, E. [coord.]. *Vinyes i vins: Mil anys d'història: Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer del 1990*. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 245-255.

