

DE LA VERNATXA A LA GARNATXA BLANCA, EVOLUCIÓ HISTÒRICA

Josep M. Puiggròs

Institució Catalana d'Estudis Agraris

RESUM

En el procés de recerca sobre l'origen de les varietats de cep que considerem autòctones de Catalunya, ens trobem que la garnatxa ja és mencionada, d'una manera molt primerenca, en obres de la nostra literatura de l'època medieval, a partir del segle XIV, amb autors com Eiximenis o Bernat Metge. A partir d'aquesta època, trobem una sèrie d'obres que ens citen els diferents tipus de garnatxa amb formes molt diverses com: *vernaccia* (1321), *vernassa* (1385), *vernaixa* (1399, 1417), *guarnatxa* (1564), *vernach* (1622), *vernatxa* (1647), *granatxa* (1787), *garnachas* (1797), *garnatxa* (1870), *garnaxa* (1871), *garnacha blanca* (1875, 1908) i *garnatxa blanca* (1911), i això per fer-ne només una petita selecció.

És molt possible que la garnatxa tingui el seu origen dintre el territori de l'antiga corona catalanoaragonesa i, a la vegada, contemporàniament, hi hagi una *vernaccia* que, de manera especial, correspon a terres italianes de la Toscana i la Ligúria i que citen Dante i Boccaccio, i que pot tenir una procedència de la Mediterrània oriental. A la Terra Alta i a les comarques tarragonines, les prime-

res documentacions fins ara trobades corresponen a Lluís Ponç d'Icard (1564) i, pel que fa a Gandesa, el primer escrit que parla de *vernatxa* és de mossèn Onofre Català (1647).

En aquests moments, la garnatxa blanca ha fet un gran salt i és molt considerada dintre dels nostres vins blancs. Cal admirar el gran treball que s'ha portat a terme a la Terra Alta.

RESUMEN

En el proceso de investigación sobre el origen de las variedades de cepas que consideramos autóctonas de Cataluña, nos encontramos que la garnacha ya se cita, en época muy temprana, en las obras de nuestra literatura medieval a partir del siglo XIV, con autores como Eiximenis o Bernat Metge. A partir de esta época, encontramos una serie de obras que nos citan los diferentes tipos de garnacha de formas muy variadas: *vernaccia* (1321), *vernassa* (1385), *vernaixa* (1399, 1417), *guarnatxa* (1564), *vernach* (1622), *vernatxa* (1647), *granatxa* (1787), *garnachas* (1797), *garnatxa* (1870), *garnaxa* (1871), *garnacha blanca* (1875, 1908) y *garnatxa*

blanca (1911), y con estas sólo hacemos una pequeña selección.

Es muy probable que la garnacha tenga su origen dentro de los territorios de la antigua corona catalanoaragonesa y también contemporáneamente existiese una *vernaccia* que corresponde a tierras italianas como la Toscana o la Liguria y que citan en sus obras Dante y Bocaccio, y que pueda tener sus orígenes en el Mediterráneo oriental.

En la Terra Alta y en las comarcas de Tarragona, la primera documentación hasta la fecha encontrada corresponde a Lluís Ponç d'Icard (1564) y, por lo que se refiere a Gandesa, el primer escrito encontrado que habla de *vernatxa* es de mosén Onofre Català (1647).

En estos momentos, la *garnatxa blanca* ha hecho un gran salto cualitativo y es una variedad muy considerada dentro de nuestros vinos blancos y, de manera especial, hay que admirar el gran trabajo realizado en la Terra Alta.

1. INTRODUCCIÓ

La vinya i el vi des dels nostres inicis històrics van lligats al territori que actualment és Catalunya. El vi forma part de la trilogia de l'alimentació que s'anomena *dieta mediterrània*, formada, bàsicament, per l'oli d'oliva, el pa i el vi. Els cultius dels quals s'elaboren aquests productes, la vinya, l'olivera i els cereals, formen el nostre paisatge de secà. Al llarg dels segles, tant el cultiu de la vinya com el vi han sofert molts canvis. El coneixement d'aquests canvis i de la seva evolució històrica ens dóna

força de cara a defensar els nostres vins i demostrar que l'esforç de tantes generacions que han preservat el nostre patrimoni vitienològic fins avui ha valgut la pena. És de l'evolució històrica de la garnatxa blanca i del seu lligam amb la Terra Alta que tractarem en aquesta comunicació.

2. ELS ORÍGENS DEL CULTIU DE LA VINYA

La vinya o la planta de cep pertanyen a la família de les vitàcies amb unes sis-centes espècies que s'estenen per països subtropicals i temperats. Moltes de les espècies són enfiladisses. La *Vitis vinifera* L. subesp. *sylvestris* és l'origen de gairebé totes les varietats de ceps del món i es va estendre per tot Euràsia des de l'Àsia central fins a la península Ibèrica, és a dir, per uns 6.000 km de longitud.

El botànic rus Nikolai Vavilov va ser el primer d'avançar la idea que l'àrea transcaucàsica va ser el centre de la domesticació dels ceps. A principis de 2011,¹ la premsa va publicar la notícia que a la província d'Armènia de Vayots Dzor, fa uns sis mil anys ja fermentaven el most de raïm i en feien vi, i que tot seguit es va estendre per tota la Mesopotàmia, Anatòlia, Palestina i la vall del Nil. Tot i que Egipte no va ser el primer lloc amb presència de vinya cultivada, és de les cultures de la qual s'ha trobat més documentació, tant escrita com gràfica. L'arribada de la planta cultivada a la península Ibèrica és molt probable que es dugués a terme per mitjà dels fenicis, els quals tenien contacte

1. «Descubierta la unidad de producción de vino más antigua del mundo», *El Periódico* (11 gener de 2011).

amb els egipcis i els pobles de l'àrea de Palestina i, com a gran poble comerciant i navegador, van contribuir a escampar el cep cultivat per la Mediterrània occidental (i la meitat sud de la península Ibèrica) durant el primer mil·lenni abans de Crist. En l'àrea dels Països Catalans, sigui pel contacte amb els fenicis o per l'evolució mateixa de la població ibera, hi ha producció dels ibers documentada del segle VI aC a l'alt de Benimaquia i a Dénia (Gisbert, 1998), i també l'any 2011 es van publicar els resultats d'una troballa de l'any 2006 d'un gra de raïm a les excavacions iberes de Calafell.² Però és amb l'arribada dels grecs per Empúries al segle VI aC que es pot parlar d'una producció de vi. Aquesta producció va fer un gran salt amb l'arribada dels romans igualment per Empúries l'any 218 aC. Els romans foren els que estengueren el cultiu de la vinya per tota la península Ibèrica i, de manera especial, per tota la província de la Tarraconensis, la qual contenia el territori que avui anomenem *Catalunya*. En aquell temps, la producció de vi es concentrava majoritàriament a la costa, i la proximitat dels ports permetia (com va passar durant els segles XVIII i XIX) l'exportació del producte principalment a Roma, però també a la Gàl·lia i a altres indrets. Això ho sabem gràcies a les àmfores trobades amb marques dels nostres tallers en llocs diferents.

3. QUÈ ENTENEM PER VARIETATS AUTÒCTONES I COM ENS HAN ARRIBAT

Les varietats que anomenem *autòctones* es poden haver format de les mane-

2. Carina FILELLA (2011), «Un gra de raïm del segle III aC», *El Punt Avui* (25 agost).

res següents:

— A partir de plantes de *Vitis spp.* que han estat domesticades en un mateix lloc (serien les més autènticament autòctones).

— Mitjançant la introducció antiga de plantes cultivades d'altres indrets i que amb el pas del temps poden haver originat formes diferents en el nou lloc (mutacions).

— Gràcies a la millora local, per mitjà de la selecció de plantes silvestres o hibridacions.

És a partir de l'època medieval quan es comença a parlar d'algunes de les varietats que ens han arribat fins avui. La major part d'aquestes varietats les considerem autòctones perquè la documentació més antiga existent fins a la data les situa en el nostre territori. Aquesta documentació medieval, la trobem, en gran part, en obres literàries de l'època, en documents de comandes o en simples anotacions de despeses. D'alguns d'aquests textos, en parlarem en aquesta comunicació.

De les aportacions que hem fet servir, cal destacar la dels filòlegs que han fet estudis molt interessants per ajudar-nos a completar la documentació de les diferents varietats, com la garnatxa blanca que estem tractant. Aquests treballs es van començar ja a finals del segle XIX i han continuat fins avui amb autors com: Alcover, Moll, Coromines, Veny i, de manera especial, Favà (2001). Aquests treballs filològics i diccionaris ens documenten sobre les formes orals i escrites, en aquest cas de la *garnatxa blanca*, com és coneguda als Països Catalans, i ens indiquen en moltes ocasions allí on la varietat és present o hi ha estat. De totes maneres, cal ser prudent i tenir experiència a l'hora d'acceptar tots els noms recollits i admetre que pertanyen

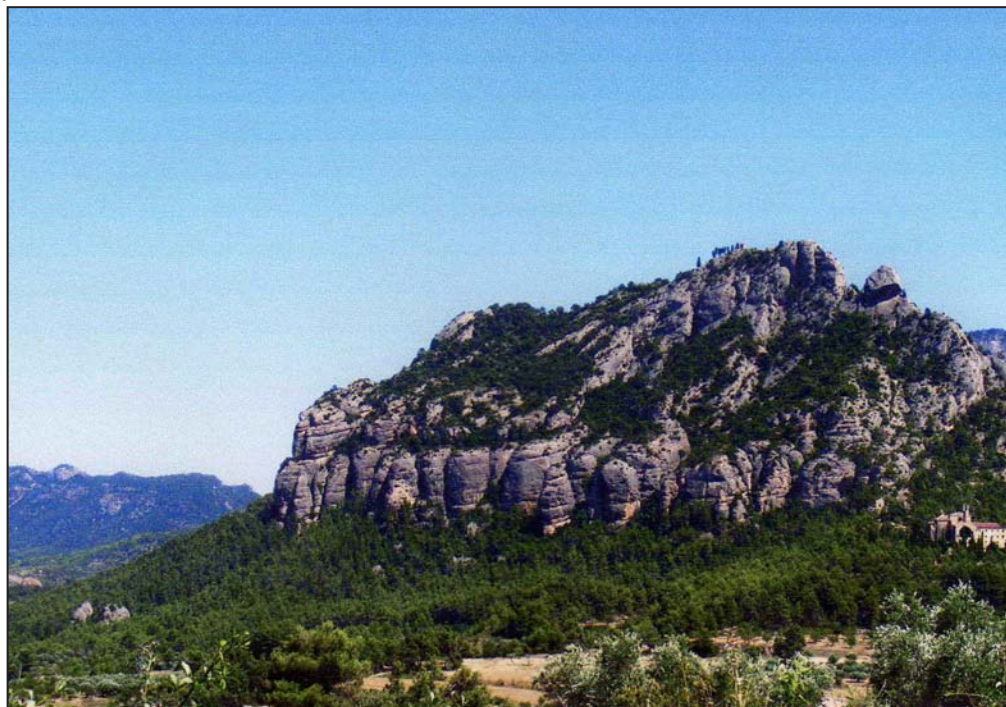
a una determinada varietat. En el cas de la garnatxa, hem fet servir, també, diccionaris italians, i hem buscat, al costat de *garnatxa blanca*, també *garnatxa* en general. En aquest treball parlarem de les formes següents (incloem, entre parèntesis, l'any de documentació): *venaccia* (1321), *vernassa* (1385), *vernaixa* (1399 i 1417), *guarnatxa* (1564), *vernacha* (1622), *vernatxa* (1647), *granatxa* (1787), *garnachas* (1797), *garnatxa* (1870), *garnaxa* (1871), *garnacha blanca* (1875 i 1908), *garnaxa blanca* (1911).

4. EDAT MITJANA

Va ser en aquest període històric, amb la consolidació de la reconquesta pel

comte Ramon Berenguer IV i el seu fill el rei Alfons I el Cast, que la vinya va originar els primers documents a la Terra Alta. Ramon Berenguer va cedir aquests territoris a l'orde dels templers durant la segona meitat del segle XII, i van ser la comanda d'Orta (Horta de Sant Joan) i la de Miravet les que van tenir el domini de tot el que avui és la Terra Alta. L'orde resta en aquestes terres fins a la seva dissolució, l'any 1307, i converteixen la vinya en un cultiu molt important. Segons Manyà (1962: 232-233), l'any 1267, els mateixos templers van incorporar el delme de la verema, pel qual els pagesos havien de donar «la dècima part dins de la vinya veremada».

FIGURA 1. Tossal de Santa Bàrbara on hi havia la comanda d'Orta (Horta de Sant Joan, avui s'hi troba el convent de Sant Salvador)



FONT: Fotografia de Hilberg (<http://www.panoramio.com/photo/44125369>).

Durant aquest període, a l'arc mediterrani pròxim, es va començar a parlar de la garnatxa, més ben dit, de la *vernaccia*, de la *vernassa* i de la *vernaixa*, per part de diferents escriptors catalans i també d'italians.

Entre els autors catalans, començarem per Francesc Eiximenis (1327-1409), que en l'obra *Lo crestia*, en un dels fragments, ens dóna informació sobre les diferents varietats de ceps i tipus de vins, sobretot en el capítol cccliv (1983: 142-143):

Qui posa una lletra que un gran golafre eclesiàstic tramés a un metge per demanar-li sobre el seguiment de sa vida [...]. Mon veure, quan al vin blanc, és aquest: bec grec d'estiu, e d'hivern cuit, o moscatell, malvasia, tribia, còrcec, o candia, o *vernassa*³ [...].

Aquest, possiblement, sigui el text més antic trobat fins ara en el qual es parla de vi blanc de *vernassa* o garnatxa. Aquesta garnatxa blanca pel que sembla era apreciada, com ens ho ha fet entendre el fragment següent de Bernat Metge (1340?-1413) de la seva obra *Lo somni* (1980: 107):

[...] Bé es ver que en llur beure ha gran abstinència mentre que hom no ho veu: mas si et girats l'esquena més que arena beuran. No pas aiga ne vinagre, mas bona *vernaixa*⁴ (si se'n pot trobar) malvasia, grec, surià, e tot altre bon vin e ben flairant.

Pel que fa als autors italians i que són quasi contemporanis als autors catalans, cal destacar Dante (1265-1321), que en el Cant XXIV (purgatori) de la seva obra

3. La cursiva és nostra.

4. La cursiva és nostra.

La divina comèdia (Mira, 2002: 716-717) diu el següent:

[...] e quella faccia
21 di là da lui più que l'altre trapunta
ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia:
dal Torso fu, e purga per digiuno
l'anguille di Bolsena e la vernaccia.

[...] i el d'allà
21 amb la cara gastada més que els altres,
portà la Santa Església en els seus braços:
era de Tours, i purga el dejuni
el *vernaccia*⁵ amb anguiles de Bolsena.

Segons la interpretació que en fa Mira, ens diu que el text fa referència a les anguiles del llac de Bolsena, marinades amb vi de *vernaccia* o *vernazza* (vi blanc de la zona de la Spezia). A pesar d'aquesta citació que és quasi contemporània a la dels nostres autors, hi ha una opinió molt estesa que la garnatxa té el seu origen en el territori de l'antiga corona catalanoaragonesa i s'estengué per tot el seu territori i els territoris pròxims. Cal tenir present, però, que la màxima quantitat de documentació correspon a Catalunya i es planteja, també, la hipòtesi que n'hi podria haver dues varietats, una procedent de la Ligúria - Le Cinque Terre (procedent, potser, de l'Europa de l'est o de Grècia) que es va estendre principalment per la Ligúria i la Toscana, i és a la qual farien referència les citacions de Dante i Petrarca, entre d'altres, i l'altra, originària del territori catalanoaragonès. Aquest punt podria ser un tema de recerca.

Tornant a la garnatxa que considerem nostra, farem referència, encara, a l'autor medieval Anselm Turmeda (nas-

5. La cursiva és nostra.

cut a Mallorca el 1352) que, en la seva obra *Disputa de l'ase* (1417),⁶ escriu el següent fragment:

[...] Quan el nostre deliciós i saborós abeuratge, jo us vull dir que nosaltres tenim molts delicats i saborosos vins, com Malvasia, Romania, bastard, moscat, vins grecs, i de Còrsega, *vernaixa*,⁷ roset, hipocràs i altres innumerables vins blancs i vermells, molt subtils, poderosos, aspres, plens de licor, dolço, brusc; dels quals bevem a nostre plaer en tot temps de l'any segons que la disposició de qualitat del temps ho vol i requereix.

I encara hi ha altres autors medievals catalans que ens parlen de la *vernaça*, com Jaume d'Agramon (Veny, 1971). Això ens demostra que en aquesta època el vi procedent de garnatxa era conegut i apreciat, i que, almenys, hi havia un tipus de garnatxa blanca tal com vam veure a l'obra *Lo crestia*.

5. EDAT MODERNA I CONTEMPORÀNIA FINS A LA FIL·LOXERA

D'aquest període, el primer text que tenim en què se cita la garnatxa a les comarques tarragonines és el llibre de Lluís Ponç d'Icard (1564) *Les grandeses de Tarragona*, que va estudiar la historiadora Eulàlia Duran (1984: 229). Diu:

En la dita ciutat, sols el terme que té, se cull cada any lo vi que à menester en lo Camp que.s de Tarragona; s'en cull tanta abundàntia que tot l'any proveeix Barcelona y altres parts, de vins blancs, macabeu, trobat, justuli, malvasia; de vins claret

6. La versió consultada és de l'editorial Barcino (1928: 59).

7. La cursiva és nostra.

y vermell a milenàs de càrregas. I de poch temps ensà s'hi cull *guarnatxa*,⁸ que és un vi molt delicat.

Aquest fragment és important perquè ens dóna dues indicacions: una primera, que els vins de garnatxa són de gran qualitat i la segona, que aquest tipus de cep feia poc que es cultivava al Camp de Tarragona.

Encara que el document més antic que fins ara s'ha trobat que parla de la garnatxa a la Terra Alta, i concretament a Gandesa, és obra d'Onofre Català, rector de Gandesa, que va escriure el següent, en un text originàriament en llatí que l'historiador de Gandesa mossèn Joan Baptista Manyà (1962: 306-307) va traduir:

Aquella finca o terra situada en la partida del terme de la vila de Gandesa anomenada vulgarment del Perdigó la qual finca es coneix pel nom la sort de santa Maria (després perdigó del rector), annexa perpètuament a l'abadia del rector de la vila de Gandesa, antigament fou plantada pels rectors que em precediren en el càrrec, de sarments de vi de malvasia, però com la plantació de tal vinya era tan antiga que ningú ja no se'n recordava, i ningú sabia qui la va plantar, de tan vella ja no brotava ni feia fruit, vaig determinar d'arrencar-la i de fet la vaig arrencar de rail. Jo doncs, Onofre Català, prevere, doctor en sda. I rector de l'església parroquial de Gandesa, al mes de març de 1647, a despeses meves vaig replantar la dita finca amb sarments de ceps de venatxa amb alguns altres sarments de fenolleres per menjar prime-renc. Confesso que hauria pogut plantar-lo de sarments de ceps de malvasia com abans [...] però com era i fou sempre massa mo-

8. La cursiva és nostra.

lest pels rectors el conreu d'aquesta classe de vinya per les moltes atencions que calia posar-hi cada any per conservar-la i la primera vegada dos mil puntals, mil barres i molts feixets d'espart per lligar cada sarment amb les barres i puntals i cada any s'havia de renovar amb 25 dotzenes de barres [...] i per a podar la malvasia no tothom era apte, sinó sols alguns pràctics, per això em vaig decidir de replantar la dita terra amb sarments de ceps vernatxa el vi de la qual per la pobresa i bona qualitat del terreny és tan bo i agradós de beure (jo l'he tastat) com el vi de malvasia. A més, els ceps de vi de malvasia són anyívols, però no els de vernatxa.

En aquest text es veu clarament que mossèn Onofre Català, a part d'eclesiàstic, coneix bé el cultiu de la vinya pels arguments que ens exposa de la seva decisió de plantar garnatxa. En primer terme, és més fàcil i menys costosa de cultivar en relació amb la malvasia i, en segon terme, el vi que s'obté amb la nova varietat és de tanta qualitat com el de malvasia, que a l'època era el tipus de vi més apreciat; segur que el canvi efectuat per mossèn Onofre Català degué influir en els seus feligresos i molts devien plantar també garnatxa. Amb això tenim la constatació que la garnatxa era en aquest temps una varietat que s'havia introduït a les comarques tarragonines més meridionals. És una època en què la vinya iniciarà una nova expansió amb la producció de l'aiguardent, i una gran part del vi es portava fins a Reus per a la seva transformació, ja que va començar a ser el gran centre de producció i comerç de l'aiguardent a Catalunya.

L'any 1764 es crea a Barcelona l'Acadèmia de les Ciències i Arts, per

omplir un buit científic que patia la capital de Catalunya a causa del trasllat de la Universitat a Cervera com a única del país. Dintre d'aquesta Acadèmia es va crear, l'any 1770, la direcció d'agricultura, i els seus acadèmics van dedicar gran part dels seus treballs a la vinya i el vi com a producte que en aquell temps aportava una gran riquesa a Catalunya per l'exportació de l'aiguardent i també vi a Amèrica i Europa. De manera especial, cal mencionar els acadèmics Barba i Roca i Josep Navarro, que faran un treball més complet. Barba i Roca, en la sessió acadèmica de l'11 d'abril de 1787, ens parla de les varietats de ceps cultivades al Penedès i ens fa una descripció de trenta-dues varietats, entre les quals hi ha la garnatxa, si bé no ens diu si es tracta de garnatxa blanca o negra. L'altre acadèmic, Josep Navarro i Mas, va publicar l'any 1797 *Memoria sobre la viña*. En aquesta publicació, a part de fer una crítica a la situació del cultiu de la vinya a la Catalunya d'aquell temps, també, com va fer Barba i Roca, ens parla de les varietats cultivades, i en aquest cas sí que ens parla de si són blanques o negres. De les blanques, ens enumera les següents: «las Sanjuanés, la Pansas Valencianas, Moscatells, las Macabeos, las Isagas, las Picapolls blancas, las Trobat, las Martorellas, las Malvasies, las Xarellos, las Multonachs», i de varietats negres anomena: «las Garnachas, las Sumolls, las Lloras, las Picapolls negras, las Monastrells, las Carañenas, las Castellanas». Aquí podríem pensar que la garnatxa blanca no era present al Penedès.

Al segle XIX caldrà destacar la creació de l'Institut Català de Sant Isidre (IACSD), l'any 1851, com a entitat que va agrupar els principals propietaris agra-

ris de Catalunya i, a través de la seva publicació mensual, tenim molta informació de diferents temes de la nostra agricultura; només va deixar de publicar-se en el període de la Guerra Civil. La consulta d'aquesta revista ens permet seguir les petjades de la garnatxa. I destaquem d'aquest període dos articles molt pròxims en el temps: l'article de Martorell Peña (1871) «Las principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona», en el qual ens parla de *garnacha* com una varietat «de color de uva muy negro» i no ens parla de garnatxa blanca. Això voldria dir, possiblement, que no era present en aquesta part de Catalunya, com ja vam veure en els treballs anteriors de Barba i Roca i de Josep Navarro. En canvi, i amb pocs anys de diferència, l'any 1875, la mateixa revista de l'IACSI publica un article de Ricardo, enginyer agrònom de la Junta Provincial d'Agricultura i Comerç de Tarragona, en el qual parla de les varietats blanques que es cultiven a les comarques de Tarragona de la manera següent:

Las variedades blancas que se conocen en esta provincia son entre la que recuerdo haber visto las siguientes: Macabeo, Moscatel redondo, id. De grano redondo, id. De color rojo, Alicante, Planta Valenciana, Cartuixà, Boval, Escaña-bella, *Garnacha blanca*,⁹ Mausella, Malvasia borda, Malvasia colorada, Picapoll blanco, Sumoy blanco, Verdiell, Caixal de Llop y otras que no recuerdo y no conozco.

Amb això queda clara la presència de la garnatxa blanca a les comarques tarragonines, si bé seria desitjable poder-ne aconseguir més documentació.

9. La cursiva és nostra.

L'any 1879 arriba per l'Empordà la fil·loxera, el flagell més important que ha tingut mai el cultiu de la vinya a Europa. A Catalunya, com a tot arreu, va canviar el paisatge, ja que en algunes comarques la vinya desapareixerà completament i no serà replantada, com va ser a la Segarra i gran part del Bages, i a la vegada va provocar grans daltabaixos socials.

Mentrestant, va arribar la solució des de França, que va consistir —com ja és sabut— a plantar ceps americans que tenien resistència a l'insecte i, sobre els mateixos, es van empeltar les nostres varietats. D'aquesta manera, es va poder fer front al flagell i conservar les nostres varietats. Ara bé, tot aquest procés va ser molt costós i moltes varietats (les que devien semblar menys interessants) no van ser replantades de nou; es va produir un garbellament. Per a realitzar tot aquest procés es van fer cursos d'empeltar i també es van crear col·leccions de varietats per tenir el material necessari disponible, i també es va aprofundir en estudis d'ampelografia. Així, l'any 1884 es va crear l'Estació Ampelogràfica Catalana a Terrassa i la primera escola d'empeltadors, i l'any 1911 es va crear la Colección Ampelográfica Española al Masnou, a la finca de Pere Grau. El patrocinador de la col·lecció va ser el senyor Maristany, comte de Lavern. Aquesta col·lecció va arribar a tenir més de quatre-centes varietats. En el text de la *Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre* (1911: 320) en trobem el llistat complet i la garnatxa blanca es trobava dintre de la col·lecció.

6. SEGLES XX I XXI

Fins a la Guerra Civil espanyola i durant la primera part del segle xx, la

nostra pagesia, per refer-se de les conseqüències de la fil·loxera, va ser pionera en la creació de sindicats agrícoles que, en el cas de la vinya, es van convertir en grans cellers cooperatives; a la Terra Alta, alguns d'aquests cellers van ser autèntiques obres del modernisme, com els de Gandesa i el Pinell de Brai, i van ser anomenats les *catedrals del vi*. Amb això, se'n va modernitzar el sistema d'elaboració, i el pagès deixà de fer cada un el seu vi per passar a la producció al celler cooperatiu. El vi, fins a l'última part del segle xx, es vendrà a doll i arribarà a les tavernes de les ciutats, de manera especial a Barcelona. El vi blanc de base garnatxa blanca arribarà, en aquest període, a Barcelona amb els noms de *vi de Gandesa*, *Gandesa dorat*, *vi de Batea* i d'altres. Encara que ja es veu d'una manera molt clara que la garnatxa blanca és la gran varietat de la Terra Alta, continuem trobant citacions a la darrerria del segle xix i principis del segle xx de la presència de garnatxa blanca en altres indrets. Garrabou i Planas (1998: 232-235) parlen de la presència de la varietat al Vallès a finals del segle xix, quan la vinya era molt important en aquesta comarca. També a principis del segle xx, la garnatxa blanca és important en les varietats cultivades per la cooperativa d'Allella al Maresme (Raventós, 1908: 213); es pot llegir el següent: «Las uvas Picapolla y *Garnacha blanca*¹⁰ son las más apreciadas por la finura de sus vinos». Una vegada més, es ressalta la qualitat que tenen els vins fets amb garnatxa blanca.

Si continuem amb el que va ser el segle xx, podem dir que el sector de la vinya i el vi a Catalunya va quedar en-

darrerit en relació amb algunes regions vitícoles de l'Estat espanyol o de fora; vam continuar amb un gran percentatge de la venda dels nostres vins a doll. A partir dels anys 1970, algunes empreses importants, primer (que ja feia temps que havien començat a embotellar el vi), i l'Administració, després, inicien un procés de modernització de la nostra viticultura i enologia pel que fa a la producció de vi. El cava va ser un capítol a part que ha tingut un desenvolupament diferent que surt del context d'aquesta comunicació.

Quant a la viticultura, creiem que aquest procés de modernització va ser massa radical per la introducció exagerada de varietats foranes, i de manera especial de franceses, una política que va posar en perill la continuïtat de les varietats que durant segles han estat al nostre territori i formen part del patrimoni cultural i vegetal.

Per sort, a finals del segle xx i des de començament del segle xxi, s'ha iniciat una etapa de reacció de molts sectors productius, buscant l'especificitat enfront de la globalització, utilitzant els avenços enovitícoles que s'han produït en les últimes dècades a favor de les nostres varietats autòctones, de manera que amb aquestes es puguin aconseguir vins de qualitat i, a la vegada, específics de cada territori. Amb aquest concepte, la Terra Alta, des de la denominació d'origen i a través dels seus productors, ha iniciat un pla estratègic per a convertir en una especialitat d'aquestes terres els vins a base de garnatxa blanca, iniciativa a la qual la Institució Catalana d'Estudis Agraris, a través de la seva Secció de Viticultura i Enologia, dóna suport, ja que aquesta línia enllaça amb el

10. La cursiva és nostra.

nostre passat, connecta amb la història i la cultura del territori i valoritza els vins produïts a la Terra Alta, i de manera especial els produïts amb la seva garnatxa blanca.

BIBLIOGRAFIA

- ALIGHIERI, D. (2002). *Divina comèdia*. Traducció, introducció i notes de Joan Mira. Barcelona: ECSA.
- BARBA I ROCA, M. (1964). «Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Catalunya». A: *Memòries acadèmiques: Sobre el estado actual de la agricultura catalana (1787)*. Prefaci i transcripció segons els manuscrits existents a la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona a cura de Josep Iglésies. Barcelona: Fundació Josep Massot Palmés, p. 25-33.
- CIURANA, J. (1980). *Els vins de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- DURAN, E. (1984). *Lluís Ponç d'Icard i el 'Llibre de les grandeses de Tarragona'*. Tarragona: Curial.
- EIXIMENIS, F. (1983). *Lo crestia*. Barcelona: Edicions 62.
- FAVÀ, X. (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- GARRABOU, J. R.; PLANAS, J. (ed.) (1998). *Estudio agrícola del Vallès: 1874*. Granollers: Museu de Granollers.
- GISBERT, J. A. (1999). «Ànfores i vi al territorium de Dianium (Dènia)». A: *El vi a l'antiguitat: Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental: II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana: Actes: Badalona 6/9 de maig 1998*. Badalona: Museu de Badalona, p. 383-417.
- IGLÉSIES, J. (1988). *La plaga de la fil·loxera i les seves conseqüències a Catalunya*. Barcelona: Barcino.
- LLUCH, E. (1973). *El pensament econòmic a Catalunya, 1760-1840*. Barcelona: Edicions 62.
- MANYÀ, J. (1962). *Notes d'història de Gandesa*. Tortosa: Algueró i Baiges.
- MARTORELL Y PEÑA, M. (1871). «Cuadro sinóptico de las principales variedades de la vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona año 1870». *Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre (IACSI)*, volum xx, p. 334.
- METGE, B. (1980). *Lo somni*. Barcelona: Edicions 62.
- NAVARRO-MAS, J.; MARQUET, X. (1797). *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña*. Barcelona: Impremta Tecla Pla.
- OCETE RUBIO, R. (et al.) (2007). *Caracterización y conservación del recurso fitogenético vid silvestre en Andalucía*. Granada: Fundación Andaluza del Alcornoque y el Corcho.
- RAVENTÓS, J. (1908). «Alella - Su comarca y sus vinos. El Sindicato». *Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre* [Barcelona], p. 211-214.
- Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre* (1911), p. 320.
- RUBIO, R. (1875). «Conveniencia de introducir, el tintorero híbrido en la provincia de Tarragona». *Revista de l'Institut Català Agrícola de Sant Isidre* [Barcelona], p. 51.
- TURMEDA, A. (1928). *Disputa de l'ase*. Barcelona: Barcino.
- VENY, J. (1971). *'Regiment de preservació de pestilència' de Jacme d'Agramont: S. XIV*. Tarragona: Publicaciones de la Diputació Provincial.