

Del Francolí al Llobregat: l'àrea central de la producció vitícola a Catalunya

Miquel Bohigas i Condal

*Departament Geografia Física i Anàlisi Geogràfica Regional
Facultat de Geografia i Història, Universitat de Barcelona*

Catalunya, viticultura decadent?

Parlar de la viticultura a Catalunya vol dir parlar d'un dels conreus més representatius de la nostra agricultura. No cal que s'emfasitzi la transcendència econòmica que ha tingut al llarg de la història, tot donant vida a una pagesia fortament arrelada en els costums seculars, i per què no, generant uns valors afegits que es varen saber introduir de forma adequada en els nous esquemes econòmics que el segle XIX va comportar.

La vinya és un cultiu generós. És un vegetal que en estat natural conforma una trista planta silvestre d'escàs valor, però que domesticat permet obtenir unes baies curulles de sucres i d'aigua, en un àmbit totalment de secà; extraient no se sap com l'aigua d'on gairebé no n'hi ha, i donant de forma generosa el seu fruit en el moment que el flagell de l'estiu finalitza a les nostres contrades. El producte d'aquestes baies, ben espremudes, ha estat sempre el millor element per a procedir a una fermentació alcohòlica directa, i obtenir el vi que ha estat present a la nostra cultura des de temps immemorials. També s'ha de parlar de la destil·lació, mitjançant la qual s'obtenen alcohols i aiguardents, que varen permetre entre altres coses, encapçalar¹ els vins —que com sabem és producte naturalment poc

1. Encapçalar un vi consisteix a afegir-hi una petita part d'alcohol o aiguardent ric en grau, per obtenir un producte de més de 15% VOL. Com és sabut, amb aquest nivell d'alcohol els bacteris acètics no es desenvolupen i el producte final pot ésser transportat amb garanties; o senzillament guardat tot esperant l'oxidació inevitable per obtenir finalment el que s'anomena de forma tradicional vins «rancis».

estable— i portar-lo amb garantia de conservació fins al Nou Món, on en molts llocs el seu cultiu és totalment inviable (PAN MONTOJO, 1994).

La vinya, a més, s'ha cultivat arreu de casa nostra, fins i tot en els llocs avui més impensables. S'ha consultat l'obra: *Estadística de cosecha y existencias de vino*, referent a la campanya vitícola de 1935 a Espanya, i sense fer un buidat exhaustiu i sols a tall de mostra, es reproduïx a la taula 1 el total de litres produïts en aquella campanya, en municipis en els quals aquest conreu es considera no adequat, també assenyalant l'alçada aproximada del cap del municipi.

Taula 1
Municipis de muntanya amb activitat vitícola en la dècada dels anys 30 i producció anual representativa aproximada.

Municipi	Litres	alçada
Bagà	6.000	780
Berga	38.000	700
Camprodon	8.300	1.000
Puigcerdà	7.400	1.200
Ribes de Fresser	49.000	912
Ripoll	18.500	700
Sant Joan de les Abadesses	83.000	770
Arsèguel	39.000	950
Gerri de la Sal	4.000	590
Sort	12.000	700
Llavorsí	9.200	810
Tolriu	36.700	1.300
Viella	31.200	970

Font descrita en el text

S'ha de destacar que en aquests municipis hi havia certament viticultura, però més aviat com activitat marginal de subsistència, assenyalant que això no vol dir pas que fos un conreu ben adaptat. Probablement els rendiments eren molt baixos, les gelades de primavera causaven estralls, i el producte obtingut patia manca de maduració; però la necessitat, a més de l'alt preu del transport, justificaven aquesta activitat econòmica. Així doncs s'ha trobat conreu de la vinya a la pràctica totalitat del territori de Catalunya, que representa, en el pitjor dels casos, una activitat important, mentre que en altres és pràcticament un monocultiu.

Però, per què hem posat el títol: «Catalunya, viticultura decadent?». Destaquem les ressonàncies que manifesta envers la important obra de Josep A. Vandellós, *Catalunya, poble decadent*, així com la notable càrrega dramàtica que respira. Hem triat aquest títol, precisament, perquè la trajectòria que descriurem tot seguit —igual que la demografia a començament de segle— semblava comportar un destí molt fosc, i en canvi, la realitat actual és ben altra.

A la monumental obra *Geografia General de Catalunya*, dirigida per F. CARRERAS CANDI (s/d), es troba el nombre d'hectàrees dedicades a la vinya a Catalunya l'any 1889, que eren 367.445, mentre que l'any 1909 aquesta superfície havia disminuït fins 215.720, xifres que descendeixen fins la superfície actual, que volta les 64.000 ha (veure taula 2).

Taula 2
Evolució aproximada de la superfície de vinya a Catalunya

	ha totals
1889	367.445
1909	215.720
1950	190.000
1975	115.000
1980	102.728
1984	96.464
1997	62.224
2000	64.460

Fonts: Carreras-Candi, *Geografia de Catalunya* dirigida per Ll. Solé Sabarís, DARP

Això ens demostra el gran retrocés de la superfície vitícola del país a l'últim segle, observant que s'ha dividit gairebé per 6, i el lleuger, per no dir inapreciable, despuntament en els tres darrers anys. No cal que es recordin les increïbles superfícies de marges i bancals abandonats, que encara avui es poden apreciar en els vessants de pràcticament totes les muntanyes, fins i tot als racons més pendents i inaccessibles. Resulta molt difícil imaginar el treball en aquells costers, sovint lluny de les masies, amb camins precaris, amb tècniques primitives, però que requerien, entre altres coses, esporgar, ensulfatar, aplicar el «caldo bordelès», esclarissar... cep a cep, un per un, seguint el ritus quotidià.

Però a més s'ha de destacar que l'evolució de la superfície dedicada a aquest conreu no ha sofert una evolució homogènia en el territori. S'observa que pràcticament ha desaparegut, o es troba en un estat residual,² en àrees on havia estat molt important, i posem l'exemple de les comarques del Vallès i del Bages. Per comprovar això es retorna a l'obra «Estadística de cosecha y existencia de vino» de 1935 i, sols a tall de mostra, es reproduïx la informació referent a producció aproximada d'aquell any, així com també la de la dècada dels anys 90 del segle XX,³ calculada a partir d'informació extreta del Registro vitícola (MAPA 1995 / 1996) per a diversos municipis. Aquestes dades es poden trobar a les taules 3, 4 i 5.

2. Especifiquem que residual quant nombre absolut d'hectàrees, no quant a altres aspectes.

3. Hem d'especificar que aquesta obra és realment un registre oficial, això vol dir que pot no fer referència a un nombre important de producció, però assenyalant que també és un registre d'existències, això vol dir que per força les dades són sols indicatives per tenir una idea del seu ordre de magnitud.

Taula 3
Producció comparativa de raïm

BAGES	Producció aproximada en kg	
	1935	dècada 1990
Artés	2.350.000	700.000
Navarcles	1.500.000	pràcticam. desap.
Sallent	900.000	170.000
Sant Fruitós	800.000	270.000
Balsareny	500.000	150.000

Taula 4
Producció comparativa de raïm

VALLÈS	Producció aproximada en kg	
	1935	dècada 1990
Ullastrell	6.500.000	140.000
Ripollet	3.800.000	pràcticament desaparegut
Rubí	3.300.000	300.000
Sant Cugat del Vallès	2.700.000	pràcticament desaparegut
Castellbisbal	2.500.000	360.000
Sentmenat	1.700.000	140.000
Terrassa	1.200.000	pràcticament desaparegut
Montcada i Reixac	640.000	180.000

Taula 5
Producció comparativa de raïm

BAIX LLOBREGAT	Producció aproximada en kg	
	1935	dècada 1990
Olesa de Montserrat	550.000	pràcticament desaparegut
Martorell	2.500.000	400.000
Abdera	2.200.000	500.000

Fonts de les 3 taules descrites en el text

No calen gaires comentaris a aquesta informació, sols observar, per exemple, els 4 milions de kg que produïa el terme de Ripollet, o els gairebé 3 milions de Sant Cugat del Vallès, municipis que tenien actives cooperatives vitícoles, i que avui sols recorden aquestes activitats fent referència al folklore.

Però, és aquest comportament exclusiu de Catalunya? Hem estat sotmesos a una crisi particular? En aquest sentit PAN MONTOJO (1994) proporciona una taula amb les superfícies vitícoles totals a Espanya, des de 1889 fins 1936. L'autor assenyala que, alguna campanya entre 1889 i 1895 va representar el màxim nombre d'hectàrees vitícoles que hi ha hagut mai a la totalitat de l'Estat,

amb un nombre superior a 1.800.000 segons estimacions pròpies, i 1.706.000 segons el Servicio Agronómico del ministeri corresponent. CARRERAS CANDI (s/d) reproduïx de forma exacta la dada de 1.706.000 ha, però assenyala que hi havia molta superfície no declarada i que aquesta xifra podia passar perfectament dels 2.000.000. Sembla ser que abans de la guerra civil, la superfície havia baixat fins 1.465.000 ha aproximadament, mentre l'any 1997 el total era de 1.161.000.⁴

És a dir, el descens relatiu de superfície vitícola a l'Estat espanyol en aquest segle i escaig ha estat molt menor que no pas a Catalunya. El cas català, doncs, es fonamenta en una concentració espacial en àrees en les quals es donen uns determinats factors condicionants. Aquests factors poden ser, evidentment, el clima i el sòl, —destaquem que hem vist desaparèixer la vinya per inadaptació climàtica a la Garrotxa, a l'Alt Urgell, al Solsonès...—, però en àrees tradicionals com el Vallès i el Bages, un factor que ha portat el no manteniment d'aquest conreu ha estat, de ben segur, la oferta laboral a la indústria en el tombant de segle. És a dir, els factors que han determinat les àrees vitícoles actuals no són únicament de caràcter físic, com ara sòl, clima, pendents, exposició... sinó que altres elements de caràcter econòmic hi han intervingut de forma directa. Com a cloenda d'aquesta part es pot formular un pregunta clau: són les actuals àrees productores fruit d'una concentració fonamentada en la cerca dels espais millors? O pel contrari, són un reducte creat en funció d'interessos no agronòmics?

Les Denominacions d'Origen i el concepte *terrer*

S'ha d'admetre que la vitivinicultura francesa ha estat qui ha aconduït en bona part la resta i ha marcat el seu caràcter arreu. Uns dels elements importants que manifesta són els que podríem anomenar de tipus «litúrgic» i que han creat una empremta única i inconfusible a aquest sector. El concepte «*terroir*», traduït de forma encertada per «*terrer*» (traducció d'UNWIN, 1997)⁵ és un d'aquests exemples. No volem entrar en la controvèrsia establerta al seu voltant, sols direm que una part de la polèmica la trobem en el fet de la diferent interpretació que podem fer referent a la importància del medi en el producte final, i fins i tot, de la importància comparativa del factor sòl enfront el factor clima. Si es dóna molta importància al medi ens decantarem vers les interpretacions tradicionals o restrictives, mentre que hi ha corrents actuals que potencien el factor vinificació —especialment en els seus elements tecnològics—, arribant a dir que el tan pretès *terrer* no és sinó una creació dels gestors dels espais vitícoles tradicionals del vell món, per protegir-se de l'escomesa de l'activitat vitícola de les àrees emergents.

Reiterem que no s'entrarà en valoracions d'aquest tipus; de tota manera, el fet de qualificar un territori com a *terrer* sempre presentarà dificultats, no ja

4. Aquesta darrera xifra té per origen la web oficial del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

5. Realitzada pel Dr. Francesc Nadal.

en funció de la pròpia definició del que s'està valorant, sinó en la consideració dels molts factors que intervenen. Com a il·lustració, i després d'un exercici de síntesi, es pot proposar una sèrie de variables que intervenen a l'activitat vitícola —no a l'enològica— i una simple classificació (HIDALGO 1993) que es troba a la taula 6.

Taula 6
Els principals factors en viticultura

Factors producció	Permanents	Imposats	Medi físic	Clima Sòl
			Medi biològic	
		Elegits	Planta	Varietat Peu
			Densitat i disposició	
	Culturals	Sistemes conducció Poda Accions a la terra Fertilització Reg Esclarissat Tractaments fitosanitaris Verema		

S'ha de dir que, fins i tot fugint dels factors de caràcter clarament enològic,⁶ els factors sòl i clima, sense deixar de ser importants, sí que es veuen acompanyats de molts altres aspectes a tenir en compte. Així doncs, es pot arribar a pensar que hi ha altres factors que han intervingut en la creació de les actuals Denominacions d'Origen, i aquests tenen sens dubte un fort component humà i social. És a dir:

1.- S'ha vist desaparèixer àrees productores senceres potencialment adequades, com el cas del Vallès.

2.- S'ha vist desaparèixer la vinya en àrees amb característiques climàtiques al límit del que tradicionalment s'ha considerat òptim, però que a la fi són molt similars a les d'àmbits climàtics del globus més septentrionals —i que precisament produeixen els vins blancs i «xampanyes» més valorats del panorama mundial—. Aquests casos podrien ser la Garrotxa, el Solsonès, la Segarra i parts de l'Alt Urgell.

3.- S'ha vist convertir àrees molt importants en àrees avui productores d'una molt petita part del total català, sempre seguint el criteri d'hectàrees o kg, com és el cas de la comarca del Bages.

6. Com ara: desfangat i filtració dels mostos, temperatures de fermentació, tipus i soques de llevats emprats, ús de diversos clarificants, tipus i nivell de filtracions dels vins, nivell d'estabilització tartàrica, diferents addicions d'anhídrid sulfurós, tipus de conservació, fermentacions malolàctiques, etc.

4.- S'ha vist arrancar les vinyes per plantar avellaners de regadiu en bona part del camp de Tarragona al sud del riu Francolí.

En definitiva la vinya ha quedat closa en unes àrees clarament definides i, de forma posterior, s'han creat les eines de definició, i fins i tot d'enquadrament legislatiu, enfront una estructura agropolítica de la Unió Europea que considera aquest cultiu com excedentari.

Les Denominacions d'Origen actuals a Catalunya, extensió i producció

Les Denominacions d'Origen a Catalunya són ben conegudes i tradicionals, però ho són, no ens enganyem, des de l'òptica actual, i que a més no parteix d'una visió de la importància, quant a hectàrees o quilos mitjans obtinguts. Per aquesta raó s'ha fet un recull de la superfície aproximada de cadascuna i de les produccions aproximades, així com de les àrees no incloses en cap d'elles i per això sols capacitades per inscriure's en la encara avui polèmica DO Catalunya. La tasca ha estat complexa, per la raó que, com ja s'ha dit, la superfície ha disminuït molt en els darrers anys, i hi ha alguna DO per a la qual les dades que encara circulen —per altra banda en obres clàssiques com el llibre de J. CIURANA, *Els vins de Catalunya*, revisada i actualitzada l'any 1991— es troben molt lluny de la realitat actual. A la taula 7, es troben expressades les superfícies que poden ser representatives de la vinya avui, amb les mancances que la disparitat de fonts impliquen.

Taula 7
Superfícies aproximades de vinya a Catalunya
per àrees i disparitat de fonts

Denominacions d'origen	ha aprox.	ha que apareixen a bibliografia diversa
Penedès (1)	24.407	25.000 a (3)
Pla de Bages (2)	585	
Alella (2)	336	380 a (3), 525 a (5)
Camp Tarragona (5)	10.450	25.100 (3)
Priorat (4)	1.499	1.800 a (3), id. a (5)
Empordà Costa-Brava (5)	2.600	
Conca de Barberà (2), tota la comarca	6.188	9.900 a (3), id. a (5)
Terra Alta (2), tota la comarca	7.132	12.800 a (3), 8.200 a (5)
Costers del Segre	4.000	
Vinya amb protecció de DO	57.197	

Sense Denominació d'Origen	ha aprox.	ha que apareixen a bibliografia diversa
Anoia, fora DO Penedès (2)	958	
Baix Llobregat, fora de DO Penedès (2)	242	
Vallès (2)	227	
Conca de Tremp (2)	126	
Baix Empordà (2)	282	
Garrigües (2)	1.042	
Montsià (2)	70	
Altres	4.553	
Vinya sols protegida DO Catalunya	7.500	
Total Catalunya a 1998 (2)	64.697	

fonts:

(1) font: Estadístiques de producció verema 1997, Consell regulador DO Penedès

(2) font: Estadístiques agràries i pesqueres de Catalunya, any 1998, DARP

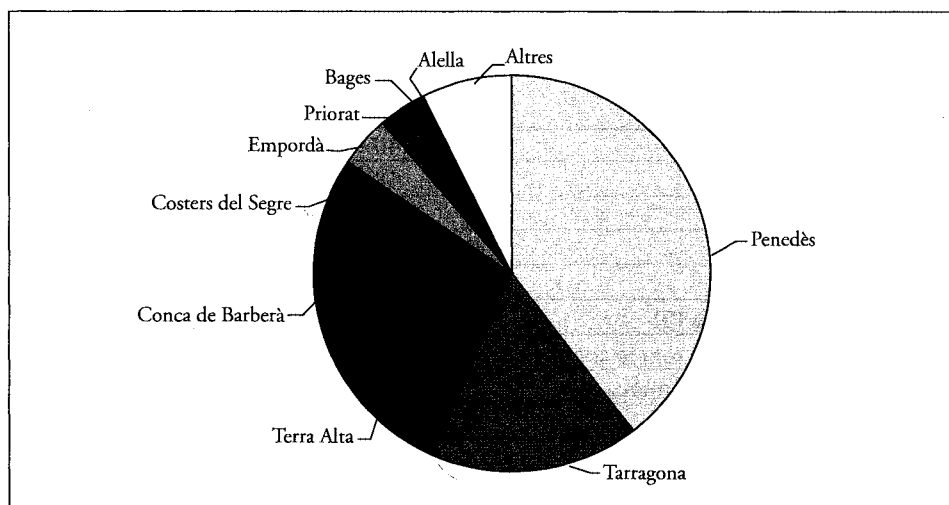
(3) Jaume Ciurana, *Els vins de Catalunya*.

(4) font: base municipal *Registro Vitícola*, DARP

(5) font: www.wwinecellar.com

S'ha de destacar que el valor de 4.553 a «altres» sembla un xic elevat, però no és sinó la diferència entre les hectàrees totals segons DARP referents l'any 1998 i la suma de la resta de valors. Això vol dir que l'acumulació de petites desviacions en els valors de cadascuna es poden veure reflectides en aquesta darrera xifra. També s'observa la important diferència que apareix entre fonts per a la DO Tarragona, amb un valor de 25.100 ha en algunes —totalment impossible— i que encara apareix moltes vegades reproduït.

Gràfic 1
Superfícies aproximades relatives de les Denominacions d'Origen



Fon: DARP

No s'entrarà en aspectes polèmics com ara les ha registrades, ha totals, productivitats o rendiments en kg/ha màxims permesos, rendiments reals, quils totals, ja que serien origen d'un altra treball. En aquest sentit, en el gràfic 1 s'observen les superfícies actuals de les DO per a fer-nos una idea més clara.

Pocs comentaris s'han de fer atès que visualment s'aprecia molt bé la importància del Penedès, Tarragona, Terra Alta i Conca de Barberà. Hi ha altres espais que podríem classificar d'intermedis com Empordà - Costa Brava i Costers del Segre, mentre Bages i Alella ens apareixen com a molt petits.

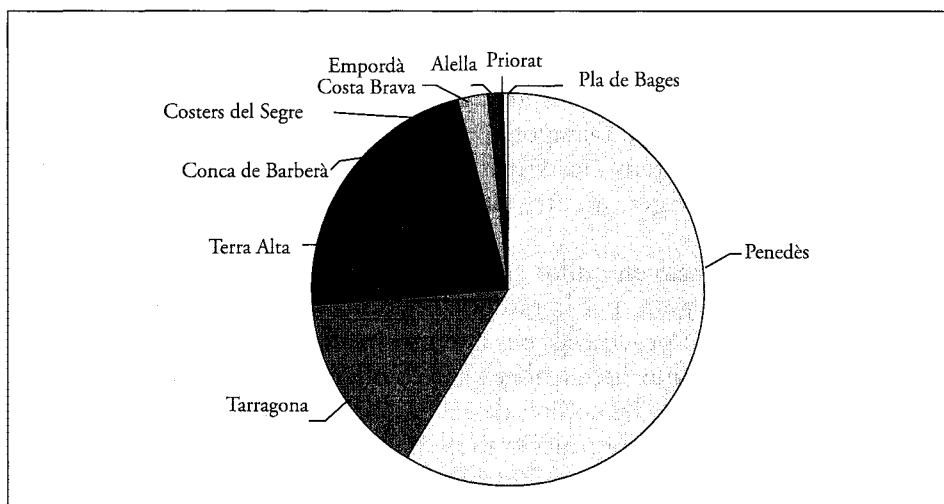
Quant a la producció en quilos en aquesta resolució, la dificultat d'obtenir dades encara és més gran, per la raó que la resolució habitual en les publicacions estadístiques és: provincial, per a temps reculats, o comarcal avui. Hem d'admetre el gran ajut que hem trobat a la web oficial del DARP, on hem obtingut els quilos per DO de les collites de 1999 i 2000. Hom coneix que la variabilitat entre anys quant a producció total és elevada, especialment per raó de la precipitació acumulada a l'any hidrològic anterior (BOHIGAS, 2000). Sense possibilitat de donar significació estadística als registres de sols dues campanyes, i amb el sol interès de poder-les comparar entre elles, s'ha calculat la mitjana dels dos valors que es poden trobar a la taula 8, i que s'han representat en el gràfic 2. Així mateix s'ha calculat la productivitat en kg/ha per a les dues campanyes a partir les dades de superfícies exposades abans. S'ha de recordar que són dades oficials i que poden tenir desviacions que s'escapen a la present anàlisi.

Taula 8
Produccions, superfícies i productivitats per Denominacions d'Origen

Denominacions d'origen	1999	2000	Mitjana	ha	kg/ha 1999	kg/ha 2000
Alella	3,5	3,5	3,5	336	10.417	10.417
Conca de Barberà	26	28,4	27,2	6.188	4.202	4.590
Costers del Segre	26	22	24,0	4.000	6.500	5.500
Empordà Costa Brava	11	10	10,5	2.600	4.231	3.846
Penedès	240,8	260	250,4	24.407	9.866	10.653
Pla de Bages	1,8	1,6	1,7	585	3.077	2.735
Priorat	2	1,8	1,9	1.499	1.334	1.201
Tarragona (tota la DO)	61,1	67,9	64,5	10.450	5.843	6.493
Tarragona Camp	44,8	52,8	48,8			
Tarragona Falset	11,8	11	11,4			
Tarragona Ribera d'Ebre	4,4	4,1	4,3			
Terra Alta	43,7	43,7	43,7	7.132	6.127	6.127
Producció en milions de kg						

Font produccions: web oficial DARP

Gràfic 2
Quilos recollits a les diferents DO mitjana 1999 i 2000



Font: DARP

S'ha d'admetre que, tot analitzant la producció, els contrastos es magnifiquen notablement en funció que tant el Penedès com Tarragona «subzona Camp»⁷ són àrees de productivitats elevades. Destaca l'importantíssim pes que adquireix la producció de la DO Penedès per bé que, com és sabut, el destí de la major part de collita no s'elaborarà com a vi amb aquest marxam d'origen sinó que passarà al sector del Cava, tal i com ho farà també la major part de la producció de Tarragona «subzona Camp» i Conca de Barberà.

Tot seguit resulta necessari fer una anàlisi de les característiques ecològiques de cadascuna, evidenciant que serà sols una simple aproximació, i que qualsevol estudi de detall descobrirà elements importants que en aquest moment no es tenen en compte, o que senzillament es desconeixen. En primer lloc es parlarà de les característiques de temperatures i precipitacions, i en darrer lloc els aspectes referents a sòls.

Les Denominacions d'Origen, característiques ecològiques: temperatures i precipitacions

Els paràmetres termomètrics que s'han considerat són les temperatures mitjanes anuals, la temperatura mitjana de gener o representativa de l'hivern, la temperatura mitjana de juliol, sempre semblant a la d'agost i representativa de l'estiu, a més de l'oscil·lació anual, que és igual a la mitjana més

7. Una de les subdivisions oficials d'aquesta Denominació d'Origen i que descriurem més endavant.

càlida menys la mitjana més freda.⁸ Aquests valors es troben a la taula 8. Si ha estat possible, s'han triat diferents punts de cadascuna de les Denominacions d'Origen per tenir una representativitat de la totalitat del seu territori.

Taula 9
Temperatures representatives de les diferents Denominacions d'Origen a Catalunya

Denominació d'Origen	Municipi	T mitjana anual	T mitjana gener	T mitjana juliol	Oscil·lació
Alella	Alella	15,8	8,0	23,0	8
	Martorelles	15,8	7,5	23,0	8
Conca de Barberà	Montblanc	15,1	6,7	24,3	8
Costers del Segre	Verdú	13,7	4,7	23,8	9
	Agramunt ⁹	13,4	3,8	24,4	10
	Raïmat	13,8	5,1	23,0	9
Empordà Costa Brava	Roses	15,8	8,5	23,5	7
	Peralada	14,8	7,2	23,2	8
	Agullana	13,8	5,4	22,2	8
Penedès	el Vendrell	15,8	8,9	23,6	7
	Vilafranca	14,8	7,7	22,9	7
	el Montmell	14,2	7,0	22,6	7
Pla de Bages	Manresa	13,2	4,8	23,5	8
	Artés	13,5	4,0	24,0	10
Priorat	Porrera	13,5	5,9	22,3	8
Tarragona (Camp)	Constantí	15,6	8,6	23,3	7
	Valls	15,1	8,1	23,2	7
Tarragona (Falset)	Falset	14,0	5,9	23,0	8
Tarragona (Ribera)	Ascó	15,0	6,2	24,0	9
Terra Alta	Gandesa	13,8	5,8	23,3	8
altres Tremp	Tremp	12,2	3,1	23,0	9
altres Anoia	Igualada	14,4	6,5	23,4	8

Font: *Atlas climàtic de Catalunya i BOHIGAS 2000*

El primer que s'observa és que els contrastos són relativament petits. S'ha de tenir en compte que a Catalunya la vinya es conrea sempre per sota els 600 m¹⁰ i que, la dimensió mateixa de la totalitat del territori impedeix variacions majors que les que s'aprecien. Si no es té en compte el cas de la Conca de Tremp (on realment el cultiu és realment escàs), els valors més baixos de temperatures mit-

8. Hem de destacar que no sempre la mitjana més baixa serà al mes de gener, ni la més elevada al mes de juliol, és per aquesta raó que hi pot haver petites diferències entre el valor d'oscil·lació tèrmica anual que trobarem a la taula corresponent i el que podem trobar a partir dels dos valors que figuren aquí.

9. Hem de destacar que sols una part del terme pertany a la DO Costers del Segre

10. Vinyes més elevades són testimonials o portades a mode d'assaig.

janes anuals es troben a les parts baixes i fortament influenciades per la inversió tèrmica del Pla de Bages, 13,2°C, i a Agramunt i al Priorat amb 13,5°C, mentre als llocs més calents no arriba als 16°C. Això vol dir que el contrast màxim entre les àrees més fredes i les àrees més calentes de la totalitat de la viticultura catalana té el valor màxim de 2,8°C. Si es consideren les temperatures mitjanes del mes de juliol, les diferències són encara més baixes ja que apareixen 22,2°C a les parts més altes de la DO Empordà - Costa Brava i 22,3 al Priorat, arribant als 24,4 d'Agramunt o 24,3 a Montblanc; així doncs, el rang a l'estiu és tan sols de 2,2°C.

Hi ha un element que avui es considera molt important de cara a la qualitat de les veremes, especialment pel que fa a la síntesi de compostos aromàtics durant la maduració, i és la oscil·lació tèrmica diària; factor que pot ser tant o més important que no pas la temperatura mitjana anual que és el que s'ha vist fins ara. Per a conèixer la oscil·lació diària és necessari treballar amb registres en aquesta resolució, i a més s'han de disposar de suficients anys per tenir significació climàtica. A l'*Atlas Climàtic de Catalunya* no es troba informació referent a temperatures màximes ni mínimes, això vol dir que, mentre no hi hagi estudis a aquest nivell de detall no es pot conèixer aquesta informació amb precisió. Altres publicacions dissenyades en funció de la totalitat de l'Estat espanyol expressen els resultats en escales totalment inadequades, o presenten errors deguts a la manca d'aplicació de controls de qualitat en les dades primàries emprades. Sí que es disposa de dades referents al Penedès, Conca de Barberà i Tarragona «subzona Camp» que es troben a la taula 10, i que tenen per origen el treball altres vegades citat.

Taula 10
Oscil·lacions diàries mitjanes de juliol i agost

Denominació d'Origen	Municipi	Oscil·lació diària mitjana de juliol i agost
Penedès	el Vendrell	10
	l'Arboç	9
	Vilafranca	11
Tarragona (Camp)	Constantí	10
	Valls	12
Conca de Barberà	Montblanc	13

Font: BOHIGAS 2000

A partir de les sèries històriques de la XAC del DARP —xarxa per altra banda molt operativa i ben gestionada— que es troben en l'estudi: *Meteorologia agrícola i forestal a Catalunya* de C. LLASSAT (1997), s'han seleccionat les estacions Raimat i Sant Pere Pescador, per la raó que tenen registres de 9 anys (1988 - 1996), longitud insuficient quant a significació climàtica, però que proporcionaran uns resultats que podrem comparar de forma aproximada als de la taula anterior. Aquests valors apareixen a la taula 11.

Taula 11
Oscil·lacions diàries mitjanes de juliol i agost

Denominació d'Origen	Municipi	Oscil·lació diària mitjana juliol i agost
Empordà CB	Sant Pere Pescador	10,6
Costers del Segre	Lleida, Raïmat	13,6

Font: Llasat, 1997

Per altra banda s'ha calculat també l'oscil·lació diària mitjana de juliol i agost, però solament per l'any 1998, de dues estacions a partir de las dades de la mateixa xarxa i que apareixen a la taula 12. S'ha de dir que aquests valors no tenen significació climàtica i per tant no es podem comparar amb els de la taula 10, però si fer una lectura comparativa entre els dos.

Taula 12
Oscil·lacions diàries mitjanes de juliol i agost de 1998

Denominació d'Origen	Municipi	Oscil·lació diària mitjana juliol i agost
	Castellnou de Bages	14,0
Alella	Cabrils	7,4

Font: Xarxa Agroclimàtica de Catalunya, DARP

S'observa que l'oscil·lació diària a l'estiu segueix un lògic patró en funció de la continentalitat del lloc. En aquest sentit, els espais sotmesos a la influència del mar presenten valors baixos, normalment inferiors o propers a 10°C, mentre que els espais marcadament continentals presenten valors propers o superiors a 13°C. En els espais intermedis es trobaria tota la gamma entre aquests valors.

Per a la precipitació s'han de recordar molts aspectes dels quals se n'ha parlat quan es feia referència a les fonts de dades. Aquí estant es recorda que s'ha treballat amb les mateixes fonts que per a les temperatures, a més de les *Caracterizaciones agroclimáticas provinciales*, del MAPA,¹¹ indicant que els mapes d'isohietes d'aquesta obra presenten una equidistància entre isolínies de 200 mm, valor massa elevat per a poder fer una lectura eficient del territori.

A la taula 13, apareixen els valors de precipitació acumulada anual aproximada, en gairebé els mateixos llocs que els triats per a les temperatures.

11. Acrònim de: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Taula 13
Precipitacions acumulades anuals aproximades

Denominació d'O.	Municipi	Precipitació acumulada anual
Alella	Alella	575
	Martorelles	625
Conca de Barberà	Montblanc	550
Costers del Segre	Verdú	450
	Agramunt	450
	Raïmat	425
Empordà Costa Brava	Roses	550
	Peralada	625
	Agullana	800
Penedès	el Vendrell	550
	Vilafranca	522
	el Montmell	600
Pla de Bages	Manresa	600
	Artés	600
Priorat	Porrera	600
Tarragona (Camp)	Reus (àrea propera)	548
	Valls	575
Tarragona (Falset)	Falset	600
Tarragona (Ribera)	Ascó	425
Terra Alta	Gandesa	500
altres Tremp	Tremp	650
altres Anoia	Igualada	600

Fonts, Atles Climàtic de Catalunya, i Caracterizaciones agroclimáticas provinciales, del MAPA

En el treball moltes vegades descrit s'han traçat els mapes d'isohietes anuals de: Penedès, Tarragona (Camp) i Conca de Barberà a partir de dades d'elaboració pròpia. Els resultats numèrics aproximats els trobem a la taula 14.

Taula 14
Precipitacions acumulades anuals

Denominació d'Origen	Àrees	precip. en mm
Conca de Barberà	Parts que toquen a les Garrigues	500
	Parts més properes a les Muntanyes de Prades	sup. a 600
Tarragona (Camp)	Parts més seques	550
	Parts més altes Gaià - Montmell	600
Penedès	Baix Penedès	550
	Àrees properes a Piera els Hostalets de Pierola	650

Font: BOHIGAS, 2000

És a dir, s'observen elevades diferències entre punts dins d'una mateixa unitat administrativa, moltes vegades d'un ordre de magnitud superior al que s'observen entre àrees diferents i llunyanes. Un bon exemple el trobem en la DO Empordà Costa Brava, amb valors que van des de 550 fins 800 mm. Un altre exemple és la Conca de Barberà, amb valors entre 500 i més de 600 mm. També al Penedès s'aprecien valors entre 550 i 650 en funció dels llocs. La lectura que s'ha de fer és que resulta impossible definir la pluviometria representativa de la totalitat d'una Denominació d'Origen, per la raó que el seu valor és molt variable segons el lloc en funció de diversos factors, essent moltes vegades el relleu el més important. La variabilitat interna, sempre parlant de les àrees estrictament vitícoles, pot ser més elevada que la que podem trobar entre aquesta àrea i la resta, i per això no s'esdevé un element caracteritzador important, sempre en referència a l'àmbit vitícola català.

S'hauria de fer ara un petit recés, tot recordant que ha estat trobat un valor de diferència entre les temperatures mitjanes anuals més fredes i més calentes dels espais vitícolament importants de Catalunya, d'escassament 2,8°C (un rang de 13,2°C a 16°C aproximadament), mentre que per a les precipitacions acumulades mitjanes anuals el rang es troba entre 425 i 650 mm. Doncs bé, tot analitzant un altre espai vitícola de l'Estat espanyol, com ara la prestigiosa Rioja, trobem que s'hi aprecien pluviometries acumulades anuals entre 400 i 700 mm.—un rang molt més marcat—, i unes temperatures mitjanes anuals que presenten entre valors inferiors a 12°C, fins 14°C¹² (NÚÑEZ, MARTÍNEZ, 1991), amb un valor de diferència superior a 2°C, potser fins 2,2°C. Hem d'admetre que les diferències climàtiques que s'observen en el si mateix de la DO Rioja són elevades i rellevants, factor que permet diferenciar àrees: Rioja Baja, Rioja Alta i Rioja Alavesa per exemple, però en cap moment qüestionar la unitat de l'àrea.

Els sòls

Resulta difícil parlar dels sòls i la seva funció en la caracterització agronòmicovitícola d'una àrea per la raó que, si es consideren elements de detall—com ara estructures granulomètriques, textures, contingut de matèria orgànica o continguts de fòsfor, carbonats o potassi actius— es pot trobar gran diversitat dins mateix d'àrees relativament petites, i de vegades, entre parcel·les relativament properes. Actuant a mode d'apreciació visual, no és estrany comprovar que, en un mateix terme municipal per exemple, es poden trobar sectors amb un important percentatge de graves i elements grollers mentre que en uns altres apareix una textura de partícules molt més fines i homogènies. S'ha d'admetre que, en el nivell d'anàlisi que s'està portant a terme sols es poden realitzar grans divisions de sòls en funció de profunditat, capacitat de retenció d'aigua, i de la seva composició química i mineralògica.

12. Per exemple, i citant dues ciutats vitícoles importants i no parts del territori en àmbits extrems: Calahorra 13,9°C, Haro 12,2°C.

En primer lloc es diferenciarien les dues grans famílies que dividiran el panorama vitícola. La primera són els sòls àcids formats principalment per meteorització de pissarres¹³ i roques metamòrfiques que provenen del sòcol paleozoic, així com també, en menor mesura, els sòls que provenen de la descomposició de roques ígnies com ara el granit —el popular «sauló»—, que es troba en algunes parts de la D.O. Alella i en parts del Baix Empordà. La segona la conformen els sòls sedimentaris, essencialment argilosos, i amb un contingut de carbonat càlcic important que condiciona els portaempelts a emprar.

L'àrea principal de sòls constituïts per pissarres és, com és ben sabut, el Priorat; de tota manera i dins altres denominacions, es pot trobar també aquest substracte. Aquest és el cas de la DO Empordà - Costa Brava, on apareixen pissarres en tot el que és Cap de Creus, mentre que en altres parts apareixen sòls sedimentaris actuals. També apareixen pissarres, encara de forma més reduïda, en parts dels termes de Cabra del Camp, DO Tarragona, Espluga de Francolí i Vimbodí, DO Conca de Barberà, i Castellví de Rosanes i Martorell, en la DO Penedès. La resta de sòls que trobem a les principals àrees vitícoles de Catalunya són argilós - calcaris, i solament una anàlisi química determinarà el percentatge de CO_3Ca actiu, en funció del qual es triarà el portaempelt. S'ha de destacar que hi ha àrees notablement calcàries en el triangle Vilabella, Bràfim, Nulles, al bell mig de la DO Tarragona / Camp; a l'àrea la Múnia - Sant Martí Sarroca, Penedès; i a l'espai Sarral - Barberà de la Conca.

En el cas del Penedès s'ha de dir que el que caracteritza sobremanera els seus sòls és la gran fondària i capacitat de retenció hídrica, que provoca grans rendiments si la conducció general s'encamina en aquest sentit. Els sòls de la Conca de Barberà poden ser també molt profunds en algunes àrees, però en les parts de cultiu més important, com ara els municipis de Solivella i Blancafort —per altra banda notablement elevades—, els horitzons útils són molt més limitats. A l'àrea de Tarragona / Camp, sovint apareixen capes petrocalcàries a poca fondària¹⁴ que provoquen una limitació de la potència aprofitable i que condiciona també la capacitat de retenció i els rendiments. A Tarragona «subzona Falset» o a la Terra Alta també es troben sòls argilosos, però amb abundància de còdols i material groller, que els alleugereix i és tradicional considerar que pot originar productes de la més alta qualitat si les condicions climàtiques són les adequades. En definitiva s'observa que únicament s'ha definit una àrea en funció exclusiva del sòl. Altres àrees tenen dues parts ben diferenciades, com ara Alella, que presenta a llevant el «sauló» de descomposició del batòlit granític característic i a ponent sòls sedimentaris; i Empordà - Costa Brava amb litosòls de pissarres i altres minerals àcids al Cap de Creus, i sedimentaris a la resta. La resta d'àrees presenten elements comuns i elements diferents amb les regions veïnes, destacant que tant es poden trobar semblances i diferències entre parts d'una mateixa unitat, com amb les altres. Una anàlisi del pH dels sòls demostra que a Alella es trobaran valors molt baixos,¹⁵ al voltant de 4 i 5; es trobaran

13. Destaquem el terme «licorelles» que sovint s'empra com a sinònim de pissarres.

14. El conegut «tapàs».

15. Vol dir de reacció àcida.

també valors baixos a les àrees pissarrenques, com ara al Priorat amb valors al voltant de 6, mentre que a la resta d'àrees presentaran reacció bàsica, amb valors al voltant i superiors a 8.

Hi ha uns altres aspectes que no pertanyen a l'anàlisi de sòls, però que se'n parlarà breument ara, i són el pendent i l'orientació dels vessants. Els terrenys pendents provoquen una velocitat elevada de la circulació de l'aigua de la pluja i per tant la capacitat de percolació és baixa; a més, l'elevat component gravitatori de l'aigua infiltrada limitarà també la capacitat de retenció. Per contra, els terrenys planers recullen l'aigua dels relleus que l'envolten i, amb una circulació molt més lenta, permeten una intensa percolació i retenció. D'altra banda, la diferent orientació i pendent fa que l'angle d'incidència de la radiació solar sigui diferent, i no cal dir que quan aquest és més proper a la perpendicular, l'energia rebuda serà major. És per aquesta raó que les exposicions a migdia són favorables si ens interessa un bon aprofitament energètic. Fins i tot l'acumulació de calor en el sòl en una àrea orientada a migdia pot fer que la incidència de les gelades d'irradiació sigui menor. Però aquests elements no són funció d'una o altra àrea, sinó que sols els podrem tenir en compte en una anàlisi topoclimàtica.

El factor escala

S'ha vist que el factor escala és molt important a l'hora de definir els espais vitícoles. En aquest sentit, es poden trobar diferències importants dins del que considerem una única entitat, que hom imagina homogènia, i per altra semblances amb un espai que es troba classificat com a diferent per l'administració. De tota manera no s'ha parlat de la totalitat dels factors que intervenen i de la seva complexitat, i realment, sols s'ha parlat de temperatures, precipitacions anuals, i una molt breu aproximació als sòls. Resten molts aspectes a comentar, molts d'ells ni tant sols ben estudiats. Per exemple, és molt important la temperatura i la humitat atmosfèrica per al desenvolupament o no del «podrit» (*Botrytis cinerea*). Si la humitat relativa i la temperatura són altes, la incidència d'aquesta malaltia, i d'altres, és notable i provoca que s'hagi de veremar molt abans d'exhaurir-se completament el cicle maduratiu. En aquest sentit, espais amb una acumulació de calor no molt elevada, però humitats relatives baixes, poden exhaurir enterament la maduració de les baies tot obtenint productes d'elevada acumulació de sucres i baixes acideses, com és el cas del Priorat, Tarragona / Falset o Terra Alta, mentre que en altres llocs amb la mateixa, o fins i tot superior acumulació de calor, però que manifesten humitats relatives mitjanes o altes, s'ha de veremar en funció del progrés de determinats fongs i no en funció de la biologia de la planta. S'ha de destacar el cas del Priorat, en que aquesta particularitat es veu accentuada per la baixa albedo¹⁶

16. L'albedo és la capacitat de reflectir la radiació. Una albedo baixa significa que es reflecteix poca radiació i per tant s'absorbeix en gran mesura. En absorbir-la, l'energia radiant s'ha de transformar en energia calorífica, que es pot emmagatzemar en el mateix sòl, i lliurar-se lentament.

del sòl, ja que normalment presenta coloracions fosques que absorbeixen en gran mesura la radiació solar.

Un altre aspecte poc conegut i sens dubte important és l'aigua de condensació; sembla evident que una part de l'alimentació hídrica de les nostres vinyes prové d'aquest fenomen. No s'ha pogut comptabilitzar la seva magnitud, però se suposa que en àrees amb forts dèficits hídrics, esgotament de les reserves a començament d'estiu, amb sistemes radiculars que no solen ultrapassar els 3 m de fondària (HIDALGO, 1993), i a voltes, en estructures edàfiques que impedeixen la penetració de les arrels en capes profundes com a l'Alt Camp, hi ha un notable aprofitament d'humitats de condensació i, qui sap, directament a partir de humitats relatives elevades a les nits, encara que no s'arribi al punt de condensació.

També s'haurien de considerar els factors culturals, però s'ha d'admetre que la moderna viticultura està homogeneïtzant el territori, ja no el català sinó el mundial. Els manuals aconsellen adaptar el marc de plantació¹⁷ a la pluviometria o intensitat de reg, i no pas als costums seculars. Les varietats a plantar les condiciona el clima,¹⁸ però també la tendència internacional del moment. Hi ha varietats tradicionals, com el popular «sumoll», que va ser la varietat negra més estesa a casa nostra, o el pansé i el vinyaté, que estan desapareixent davant altres varietats —no es discuteix— clarament millors. S'han vist extingir varietats com el tarragoní, mataró o garrut, botellal, plantabona, croixent, botó de gall, grumet, currutaco i observem per contra com el cabernet sauvignon, el merlot i el chardonnay es planten arreu.

Una excepció és el Trepal de la Conca de Barberà, molt conreada en els rodals de Sarral, varietat local autòctona i amb molt bones perspectives de cara a la producció de vins rosats de qualitat. Aquesta peculiaritat s'ha de potenciar, admetent que la carta de la qualitat ha de ser sempre la dominant en el treball.

Les varietats

Ja que s'ha parlat de factors culturals, descriurem tot seguit breument les varietats principals que es troben. No es parlarà de les que es presenten en extensions molt reduïdes o que han desaparegut. En primer lloc es destaca la varietat macabeu, que és present a tot el territori. Aquesta es manifesta ben adaptada arreu, dóna un producte de qualitat, proporciona produccions elevades, i sols pot presentar problemes de podrit en àrees molt properes a la costa, encara que no és difícil de trobar macabeu en el terme del Vendrell a pocs centenars de metres

17. O nombre de ceps per ha, donant per suposat que es plantaran en carrers i amb emparat en «espatllera» per poder optar a qualsevol tipus de mecanització.

18. No poden entrar en aquest aspecte, destacant que és una part molt important de la viticultura actual.

de la platja. Hi ha municipis de Tarragona (Camp), Penedès i de la Conca de Barberà en que representa pràcticament un monocultiu varietal.

El xarel·lo, que a Tarragona s'anomena cartoixà i a Alella rep el nom de pansa blanca,¹⁹ es troba sempre en àrees que tenen temperatures suaus, especialment en el moment de la floració. A més, el fet que construeix un gotim poc atapeït i per tant poc sensible a les malalties, fa que s'ha aclimatat en els espais propers al litoral, llocs on, si les productivitats no es forcen, pot proporcionar productes d'alta qualitat. També està autoritzada a la DO Empordà Costa - Brava.

La parellada conforma, conjuntament amb les dues anteriors, el panorama varietal essencials per a l'elaboració de vins base per a Cava. Té un cicle de maduració llarg i s'adapta a les àrees més altes, on rep també el nom de montòneg, o montònega. Sols dóna un grau alcohòlic probable suficient —encara que sempre baix—, a més d'una acidesa correcta, en els espais en què s'adapta al règim termomètric, que són les parts del Penedès i Tarragona / Camp per sobre 300 m d'alçada, a més de la Conca de Barberà. En àrees amb temperatures més elevades accelera el seu procés biològic i proporciona graus extremadament baixos a l'hora d'acideses insuficients.

Les varietats negres garnatxa i carinyena solen presentar-se plegades al Priorat, Tarragona «subzona Falset», i Empordà - Costa Brava en les àrees de sòls àcids. La carinyena també la trobem al Baix Penedès. És molt curiós observar l'evolució de la valoració qualitativa referent la garnatxa, ja que fa uns anys la major part d'autors afirmaven que era una varietat menor enfront el «tempranillo» - ull de llebre, i que donava uns vins de poc color no aptes per a l'envelliment. Avui, els vins més cotitzats del mercat espanyol són, precisament, monovarietals garnatxa negra del Priorat, de vinyes de baixíssims rendiments.

L'ull de llebre és un cas especial, ja que segons hem recollit en converses amb tècnics de l'INCAVI, sembla ser que no resta cap parcel·la coneguda amb planter original, sense que s'hagi pogut demostrar les semblances o diferències genètiques amb la «tempranillo», de la qual es considera similar o bé idèntica. Tot el que hi ha avui en explotació correspon a planter vingut de la Rioja, i per tant podem arribar a pensar que, realment, és una varietat introduïda. Es troba arreu però sempre en poca extensió o en plantacions noves.

Del trepat ja se n'ha parlat. S'ha de recordar que aquesta, i la varietat picapoll del Bages, corresponen les úniques que caracteritzen un espai per elles mateixes. De fet, però, històricament el picapoll havia estat una varietat difosa, per exemple, al Camp de Tarragona (GAVALDÀ, 1989).

Del sumoll s'ha comentat que havia estat la varietat negra més difosa. Realment sembla ser que el vi obtingut és procliu a la oxidació i no resulta possible obtenir productes òptims d'envelliment. Hi ha qui opina, però, que sotmès a vinificacions modernes pot donar un producte millor que el tradicional vi fermentat a alta temperatura i macerat en contacte amb les «rapes», que ha

19. Segons el *Catastro vitícola de la Província de Barcelona* és una sinonímia; segons Jaume CIURANA són, però, varietats diferents.

caracteritzat el producte, tradicional i habitual, obtingut a les nostres masies amb aquesta varietat.

La garnatxa blanca es troba sobretot a la Terra Alta, de la qual es considera caracteritzadora. Dóna un grau elevat, però no admet el cultiu en llocs amb humitats relatives elevades ja que és molt sensible a les malalties produïdes per fongs, tant és així que no s'ha estès de forma significativa més enllà d'aquesta comarca, i en menor mesura al Priorat. La vinificació clàssica ha estat en forma de vins brisats d'elevat grau, històricament ben cotitzats pels marxants a la menuda, però que avui es troben lluny dels estàndards organolèptics internacionals dels vins blancs. Hi ha elaboradors i cooperatives que estan fent un gran esforç per adequar les tècniques a les necessitats actuals, obtenint productes emmellorables

La resta de varietats corresponen a les introduïdes en temps recent, sense que s'aprofundeixi en qüestions relatives al fet que les anteriorment descrites puguin o no tenir un origen forani, però certament, ho serà en temps més reculats. Es pot trobar la varietat cabernet sauvignon arreu, des del Vendrell fins Raïmat, passant pel Bages; es troba també la merlot i la blanca chardonnay, avui autoritzada en les bases per a cava, així com nombroses varietats en procés de creixement de la superfície cultivada, a l'hora que del coneixement de la seva adaptació al medi.

És el concepte «terror» coincident amb el significat del terme «Denominació d'Origen»?

S'hauria de fer una petita síntesi destacant alguns aspectes importants que s'han vist fins ara:

- 1.- Els territoris vitícoles actuals tenen una llarga tradició, però un segle enrera no eren sinó parts d'un espai vitícola molt més gran. El que hagin perviscut fins avui es pot explicar en raó de la correcta adaptació del cultiu, però també en funció l'equilibri entre producció i consum arran l'abandonament de la vinya en altres espais, abans igualment importants o més. S'ha vist que, en un segle aproximadament, la superfície de vinya a Catalunya s'ha dividit per 6.
- 2.- La vinya es troba gairebé sempre per sota dels 600 m d'alçada. Les excepcions són comptades i tenen sempre caràcter marginal o d'experimentació. Aquest factor determina en gran mesura algunes de les característiques de la vinya a Catalunya.
- 3.- Exceptuant la varietat trepat, la garnatxa blanca, i avui el picapoll, la distribució de les varietats no informa sobre Denominacions d'Origen, sinó que fa referència a àmbits termomètrics, i per tant, aproximadament altitudinals.
- 4.- Els sòls configuren la principal característica del Priorat. A Alella i Empordà Costa - Brava donen unitat a una part del territori però no proporcionen un element diferenciador i peculiaritzador de la totalitat.
- 5.- Els elements climàtics són sovint més contrastats dins d'una mateixa unitat administrativa DO que no pas entre unitats diferents. És molt habi-

tual que, quan es vol caracteritzar un d'aquests espais, es facilitin unes dades mitjanes d'un observatori situat en un punt determinat, sense tenir en compte la possible variació dins mateix de l'àrea.

- 6.- S'ha de recordar el cas de la DO Tarragona, per a la que ha estat necessari crear subdivisions, avui per avui ja tradicionalitzades (Tarragona «subzona Camp», «subzona Falset» i «subzona Ribera d'Ebre»), ja que els contrastos interns impedièren qualsevol apreciació conjunta. Precisament la «subzona Falset» es troba en procés de creació d'una nova DO que s'anomenarà probablement amb el terme d'influències francòfones: «Costers del Montsant».
- 7.- La DO Costers del Segre també és artificial, ja que engloba espais ni tant sols comunicats territorialment entre ells, amb l'agreujant que dos d'aquests corresponen a finques aïllades (Raïmat i Castell del Remei). El model de creació i gestió de la finca de Raïmat, per altra banda modèlic seguint els patrons internacionals, correspon realment, a un enclavament de model de viticultura del nou món.

És a dir, podem afirmar que el model actual en forma de denominacions d'origen, es fonamenta en una interpretació del territori en què s'han considerat els possibles terrers, segons el concepte tradicional i restrictiu del terme? Hem peculiaritzat el Priorat a través de la litologia, també una part d'Alella —encara que presenta produccions molt escasses i gens significatives en el total, així com una part de d'Empordà Costa - Brava. Hem peculiaritzat la Terra Alta i en part la Conca de Barberà per la abundància o existència d'una varietat específica, així com podríem aplicar aquest mateix criteri al Pla de Bages, de tota manera, referent a aquesta darrera DO hauríem de recordar que a Artés, «bressol del picapoll», segons el Catastro vitícola de la Província de Barcelona (1996) trobem sols 5 ha d'aquesta varietat enfront 22 de cabernet i 20 de macabeu, o bé que a Manresa - Sallés, pràcticament desapareix davant 12 ha de macabeu i 9 de parellada. Però, com s'interpreta la resta del territori?

El factor cava

Mitjançant la llei 25/1979, es va aprovar el «Reglamento de los Vinos Espumosos», que ja incloïa el terme «cava». El 14 de novembre de 1991 s'aprova finalment el reglament de la denominació d'origen corresponent. Aquest espai està realment format per una llarga llista de municipis de diverses províncies espanyoles, tot recordant que els criteris que es varen fer servir per a la inclusió o no de cadascun van partir de l'existència d'algun celler elaborador. Es dona la paradoxa que hi ha municipis aïllats i territorialment desconnectats, que hi pertanyen pel fet de tenir un celler, com ara Òdena, Artés o Blanes; però també altres, com ara Rubí, en els quals qualsevol record vitícola ha desaparegut. També trobem municipis a la Rioja, i de les províncies de Navarra, de Saragossa, i altres que s'han anat incorporant amb posterioritat a la publicació del reglament corresponent.

Segons dades que tenen per procedència el Consell Regulador corresponent, l'any 1998 es varen comercialitzar 190.508.000 ampolles, de les quals es varen exportar 98.643.000. Aquestes xifres indiquen la magnitud del fenomen Cava i el tractament específic que se li ha de donar. Realment, la producció de vins base per a l'elaboració de Cava és l'autèntic motor del les àrees: Penedès, Alt Camp i Conca de Barberà, espais totes ells dins la DO que estem descrivint. Les grans empreses del sector, pràcticament dos grans grups, compren quantitats ingents de vins en rama²⁰ o acabats, això vol dir molts milions de litres de les cooperatives, a voltes a través d'una important cooperativa de segon grau amb seu a Vilafranca. El preu final del cava en un prestatge de supermercat, marcarà els ingressos de la campanya de milers de viticultors, des de Rocafort de Queralt, passant per Montblanc, el Pla de Santa Maria, Valls, Nulles, els Pallaresos, el Vendrell, l'Arboç, Vilafranca, Sant Quintí de Mediona, Vilafranca i, per què no, Sant Sadurní d'Anoia.

És d'aquesta forma que s'està definint un espai amb similituds funcionals evidents, que estaria format pels municipis de la DO Cava que pertanyen alhora a les DO Penedès, Conca de Barberà i Tarragona «subzona Camp». És un espai compacte, amb continuïtat territorial, amb una llarga tradició vitícola, amb tota una sèrie d'elements comuns, així com també notables particularitats. Però el més important a observar és que, de lluny, és la gran àrea productora de vins blancs de Catalunya.

El gran reservori vitícola de varietats blanques a Catalunya

L'espai en estudi és, finalment, una àrea formada per 98 municipis. Aquest nombre s'aconsegueix tenint en compte l'actual segregació de la Palma de la vila de Cervelló. De tota manera, atès que no es disposa de dades desglossades per a aquests dos municipis, es consideraran sols els 97 que apareixen en les fonts estadístiques, indicant que les dades de Cervelló inclouen les de la Palma. Aquest espai té una superfície total de 2.296 km², que és un 7,2% del total de la superfície de Catalunya. La relació dels 97 municipis és la que apareix a la taula 15, on també es trobarà el número que servirà de referència a la cartografia. Estan ordenats alfabèticament per la lògica raó que, a partir d'aquest moment, ja no es consideraran les diferents comarques, denominacions d'origen, o altres subdivisions. La relació municipal i les superfícies totals s'han extret fonamentalment de l'obra de M. A. VILA (1989), i coincideix en aquesta àrea amb les que apareixen en el Registro vitícola de les províncies de Barcelona i Tarragona de data 1995.²¹

20. Són vins que han acabat la fermentació, però que encara no s'han clarificat, ni s'ha procedit a l'estabilització tartàrica.

21. A tall d'informació hem de dir que, amb posterioritat a 1989, hi ha hagut algunes variacions en la relació de municipis de Catalunya, però sols afecta l'àrea en qüestió la segregació de la Palma. Aquests canvis han estat les segregacions de Salou, al mateix 1989, de l'Ampolla al 1990, de Gimènells i el pla de la Font al 1991, de Badia del Vallès al 1994, de Sant Julià de Cerdanyola al 1994, de Riu de Cerdanya al 1997, i de la Palma de Cervelló al 1998; i les agregacions de Palmerola i les Lloses al 1991. La Generalitat

Taula 15

Llistat general de municipis i número de referència.

1	Abrera	50	Pacs del Penedès
2	Aiguamúrcia	51	Pallaresos, els
3	Albinyana	52	Perafort
4	Alió	53	Piera
5	Arboç, l'	54	Pira
6	Avinyonet del Penedès	55	Pla de Sta. Maria, el
7	Banyeres del Penedès	56	Pla del Penedès, el
8	Barberà de la Conca	57	Pontons
9	Begues	58	Puigdàlber
10	Bellvei	59	Puigpelat
11	Bisbal del Penedès, la	60	Renau
12	Blancafort	61	Riera de Gaià, la
13	Bonastre	62	Rocafort de Queralt
14	Bràfim	63	Roda de Barà
15	Cabanyes, les	64	Rodonyà
16	Cabra del Camp	65	Salomó
17	Cabrera d'Igualada	66	Santa Oliva
18	Calafell	67	Sarral
19	Canyelles	68	Secuïta, la
20	Castellet i la Gornal	69	Sitges
21	Castellví de la Marca	70	Solivella
22	Castellví de Rosanes	71	St. Cugat Sesgarrigues
23	Catllar, el	72	St. Esteve Sesrovires
24	Cervelló	73	St. Jaume dels Domenys
25	Corbera de Llobregat	74	St. Llorenç d'Hortons
26	Creixell	75	St. Martí Sarroca
27	Cubelles	76	St. Pere de Ribes
28	Cunit	77	St. Pere de Riudebitlles
29	Espluga de Francolí, l'	78	St. Quintí de Mediona
30	Figuerola del Camp	79	St. Sadurní d'Anoia
31	Font-rubí	80	Sta. Fe del Penedès
32	Garidells, els	81	Sta. Margarida i els Monjos
33	Gelida	82	Sta. Maria de Miralles
34	Granada, la	83	Subirats
35	Hostalets de Pierola, els	84	Torrelavit
36	Llacuna, la	85	Torrelles de Foix
37	Llorenç del Penedès	86	Vallirana
38	Martorell	87	Vallmoll
39	Masllorenç	88	Valls
40	Masquefa	89	Vendrell, el
41	Mediona	90	Vespella
42	Montblanc	91	Vilabella
43	Montferri	92	Vilafranca del Penedès
44	Montmell, el	93	Vilanova i la Geltrú
45	Nou de Gaià, la	94	Vila-rodona
46	Nulles	95	Vilaverd
47	Olèrdola	96	Vilobí del Penedès
48	Olesa de Bonesvalls	97	Vimbodí
49	Olivella		

de Catalunya, especialment a ran la segregació de Riu de Cerdanya, que té tan sols 54 veïns, ha decidit endurir els requisits per a poder efectuar segregacions, cosa que impedeix accions tan demandades com les de Bellaterra de Cerdanyola, o l'Estartit de Torroella de Montgrí.

Superfícies i produccions

Una característica encara més important de l'espai que s'està estudiant és el nombre d'hectàrees amb conreu de vinya —sempre segons el Registro Vitícola de 1995—, que són 40.471. Si tenim en compte que les hectàrees totals de vinya a Catalunya segons l'obra publicada per la Generalitat de Catalunya: *Estadístiques agràries i pesqueres* de l'any 1995, se'n trobaven comptabilitzades 62.389,²² això vol dir que estem considerant una xifra propera al 65% de Catalunya, pràcticament 2/3 del total.

Però encara el que es pot destacar més és la proporció respecte el total de quilos, que és encara superior ja que la totalitat d'aquest espai presenta productivitats elevades. En aquest sentit, i tal com hem fet en l'apartat referent a les produccions totals a Catalunya, hem realitzat la mitjana de les collites 1999 i 2000. En aquesta àrea el total de quilos de mitjana ha estat de 326,44 milions, que representa un 76,4% del total català. El resultat d'analitzar les divisions tradicionals: Camp, Conca de Barberà i Penedès el trobem a la taula 16:

Taula 16
Quilos totals i percentatge respecte al total de Catalunya
de l'àrea en estudi i de les seves divisions fonamentals
(mitjana collites de 1999 i 2000)

	Milions de kg	Percentatges
Tarragona Camp	48,84	11
Conca de Barberà	27,20	6
Penedès	250,40	59
Suma	326,44	76
Total Catalunya	427,43	

Font: Web DARP

Observem que a l'àrea que estem definint, es verema més de 3/4 parts de la producció vitícola total de Catalunya.

Així doncs podríem fer una breu síntesi amb les característiques principals d'aquesta àrea, que són:

- 2.296 km², que representa un 7,2% de la superfície total de Catalunya.
- 40.471 ha de vinya (1995), que representa un 65% de la superfície vitícola catalana.
- Més de 3/4 de la producció total a Catalunya (calculada a partir de les mitjanes de 1999 i 2000)

22. Aquesta xifra representa sols les de secà, de tota manera les de regadiu són poc representatives i no constitueixen un canvi essencial.

Intensitat de conreu

Una altra característica és la intensitat del conreu de la vinya respecte al sòl agrari total, en aquest espai el percentatge és del 45%. Si considerem que hi apareixen molts conreus aliens a la vinya que són plenament tradicionals, com ara l'olivera al Penedès i Camp de Tarragona, l'avellana també al Camp, els préssecs al Penedès, les cireres a importants sectors de les àrees més properes al riu Llobregat, el que hom anomena «camp», o sigui cereal, a la Conca de Barberà, i petites extensions de regadiu a les vores dels rius, hem de considerar que una intensitat de conreu del 45% és més que notable.

Aquesta intensitat és evidentment mitjana, hi ha 10 municipis en els quals la proporció entre les hectàrees de vinya enfront les hectàrees agràries totals supera el 80%, amb la qual cosa podem parlar pràcticament de monocultiu. Aquests municipis són els que trobem a la taula 17.

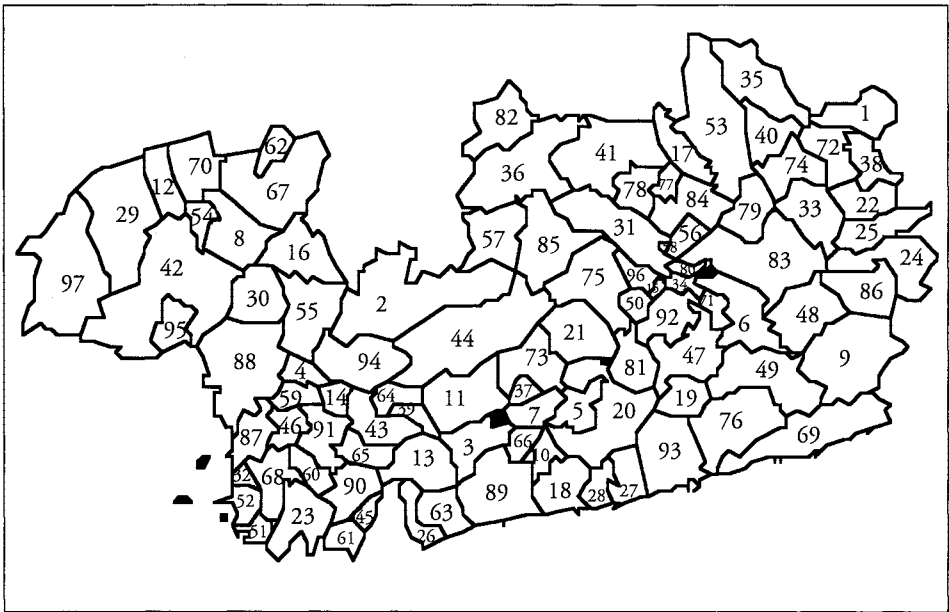
Taula 17
Municipis amb més del 80% de conreu de la vinya
en proporció al sòl agrari total

Municipi	%
Olesa de Bonesvalls	100
Pacs	90
Pla del Penedès	84
Vilafranca del Penedès	84
Santa Margarida i els Monjos	84
Olèrdola	83
Vilobí	82
Santa Fe del Penedès	82
Font-rubí	82
Els Hostalets de Pierola	81

Mapa de situació municipal

En el mapa 1 es presenten els límits exteriors de l'àrea a més de tots els municipis, amb el número localitzador corresponent de taula 15.

Mapa 1
Mapa de delimitacions municipals



En aquest mapa s'observa que hi ha unes àrees negres; aquestes àrees són enclavaments d'un municipi dins d'un altre. Destaquen els tres enclavaments que té el terme de Perafort fora de l'àrea en estudi. Els hem dibuixat per la raó que, en les dades estadístiques que disposem —ja hem dit que en resolució municipal— evidentment no apareix el desglossament d'aquests territoris. L'enclavament entre Albinyana (3) i Banyeres (7) pertany a Santa Oliva (66), el que figura entre el d'Avinyonet (6) i Subirats (83) pertany a la Granada (34), i el que apareix entre Castellet i la Gornal (20) i Santa Margarida i els Monjos (81) pertany a l'Arboç (5).

Les varietats conreades

Els mapes de varietats són summament interessants, ja que en ells es comprova que la distribució real de les hectàrees per municipis segueix el model que el col·lectiu de persones vinculades amb el sector vitícola considera com a representatiu. Aquesta distribució de varietats segueix els patrons que explicarem més endavant. El nombre total d'hectàrees per varietats es troba a la taula 18.

Taula 18
Hectàrees totals de cada varietat important

Varietat	Hectàrees totals	%
Macabeu	12.531	31
Xarel·lo	9.239	23
Parellada	9.883	24
Trepat	1.043	3
Altres	7.775	19
Total	40.471	100

Font: Registro Vitícola, MAPA

Com es pot observar, la varietat macabeu és majoritària, arribant a una proporció propera a 1/3 del total, les varietats xarel·lo i parellada tenen un nombre força equilibrat d'hectàrees, amb una xifra propera a 1/4 del total cada una. La varietat trepat representa un 3% del total, però s'assenyala aquí per la importància que té a la Conca de Barberà. A la part que anomenem «altres» apareix la quantitat gens menyspreable de 7.775 ha, que són gairebé 1/5 del total. En aquestes dominen la varietat carinyena, especialment al Baix Penedès, i la sumoll, de notable distribució però en franca regressió. També hi trobem les modernes plantacions de chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, etc.

Tot seguit es fa una petita descripció de la distribució espacial de les 4 varietats considerades. S'ha de destacar que es diferenciaren, per una banda, el que s'anomena «vocació» per a una varietat, que significa la dominància d'aquesta en front les altres, i per l'altra el que es considera com a importància relativa respecte el total de l'àrea, que indicarà el nombre total d'hectàrees d'aquella varietat en proporció al total. S'ha de convenir que un terme pot tenir una claríssima vocació per a una varietat, amb un valor, per exemple, superior al 90%, però, realment, ser un municipi amb poc conreu i representar un tant per cent molt petit del total d'aquella varietat enfront al total de l'espai que estudiem.

Macabeu:

Per a aquesta varietat s'aprecia una molt notable distribució, podent-se afirmar que és la que millor s'adapta a la diversitat d'àmbits climàtics. Realment, sols es presenta com a clara minoritària en els municipis de forta influència litoral. A l'àrea que correspon l'Alt Camp és majoritària, exceptuant les parts més altes de la conca del Gaià, on la Parellada pren importància. A Nulles presenta el 80% del total, als Garidells el 76%, a Perafort el 70% i a Vallmoll també el 70%, municipis tots ells que, com s'observa, tenen una clara vocació enfront aquesta. També a la Conca de Barberà es troba com a important, per exemple a Rocafort de Queralt on determina el 83% del total municipal. Al Penedès destaquen àrees de notable vocació per al macabeu, concretament les

àrees centrals de la plana, especialment els municipis de Subirats, Avinyonet, Puigdàlber, la Granada i Pacs entre altres, de tota manera els percentatges amb les varietats xarel·lo i parellada són força igualats. En el mapa 2 es pot observar la distribució d'aquesta varietat.

Considerant no pas la proporció d'aquesta enfront les altres, sinó el nombre total d'hectàrees, destaquen municipis com Vilabella, a l'Alt Camp, amb 620 ha, Subirats, al Penedès, amb 540; l'Espluga de Francolí, a la Conca de Barberà, amb 522, i en menor mesura Font-rubí amb 497, Solivella amb 474, i St. Martí Sarroca amb 467 ha. El fet que els tres principals municipis, pel que fa al nombre total d'hectàrees en conreu d'aquesta varietat siguin, precisament, de cada una de les tres divisions principals, emfasitza la idea de la gran adaptació d'aquesta arreu de l'espai en estudi.

Xarel·lo:

S'ha de recordar que al Camp de Tarragona aquesta varietat s'anomena cartoixà, encara que sempre s'emprarà aquí el primer nom per ser el que el sector del cava ha adoptat com a genèric. La varietat xarel·lo manifesta problemes de brima²³ en climes freds, per això es conrea especialment en espais d'influència marítima, o si més no, allà on les temperatures de primavera no siguin massa baixes. Hi ha municipis que tenen una clara vocació per al xarel·lo, com ara Cunit amb el 81% del total de vinya del seu terme, Calafell amb el 77%, Cubelles amb el 76%, Canyelles amb el 72%, i també en el Camp de Tarragona, comarca que sempre s'ha considerat més procliu al macabeu, però on trobem la Riera de Gaià amb el 83% del total municipal, o la Nou de Gaià amb el 70%. De tota manera, en el mapa 3 es comprova que les àrees on realment apareix la major part de les hectàrees de Xarel·lo, encara que no de forma majoritària, es troben en un estret corredor que va de Sant Llorenç d'Hortons a l'Arboç, indicant que en els municipis que hi ha en aquest espai, el xarel·lo conviu de forma equilibrada amb el macabeu.

Parellada:

La parellada és una varietat de cycle llarg i per tant la maduració sempre es presenta més retardada que per la resta. Això fa que, si les temperatures de juliol i agost són elevades, es produeix una acceleració del cycle maduratiu que comporta una disminució de l'acidesa del fruit totalment inacceptable aplicant criteris qualitatius, mentre que el grau probable final tampoc es veu beneficiat d'un augment significatiu. Pel contrari, amb estius més frescals, el grau probable augmenta paulatinament durant el mes de setembre, i l'acidesa final és l'adequada per a vinificacions de qualitat. Aquesta constatació provoca que, tret quantitats gens representatives, la varietat Parellada es troba concentrada a les àrees més altes de l'espai en estudi. És més, apareix principalment en municipis que han desenvolupat una claríssima vocació enfront aquesta varietat.

23. Accident que consisteix en la manca de fecundació d'un percentatge notable de flors.

Quant a vocació, destaquen el Pla de Santa Maria amb el 85% del total de vinya, Pontons amb el 82%, la Llacuna amb el 79%, el Montmell amb el 77% i Aiguamúrcia amb el 71%. De tota manera, i quant a hectàrees totals, es troben altres municipis on aquesta varietat, tot i no essent tan majoritària, si que ho és respecte del total, aquests poden ser Vila-rodon amb 728 ha, Font-rubí amb 707, Sant Martí Sarroca amb 553, Torrelles de Foix amb 438, Castellví de la Marca amb 432 i Montblanc amb 415. Això ho apreciem clarament en el mapa 4.

Trepat:

Aquesta varietat negra és pràcticament exclusiva de la Conca de Barberà, on s'elaboren uns apreciats vins rosats que moltes vegades són embotellats per elaboradors del Penedès. Destaca extraordinàriament el municipi de Sarral amb 440 ha i un 46% de les hectàrees totals, però també assenyalarem Solivella, amb 225 ha i un 23%, Barberà de la Conca amb 140 ha. i un 15% i Pira amb 84 ha i un 23%. Fora de la Conca de Barberà aquesta varietat és pràcticament inexistent

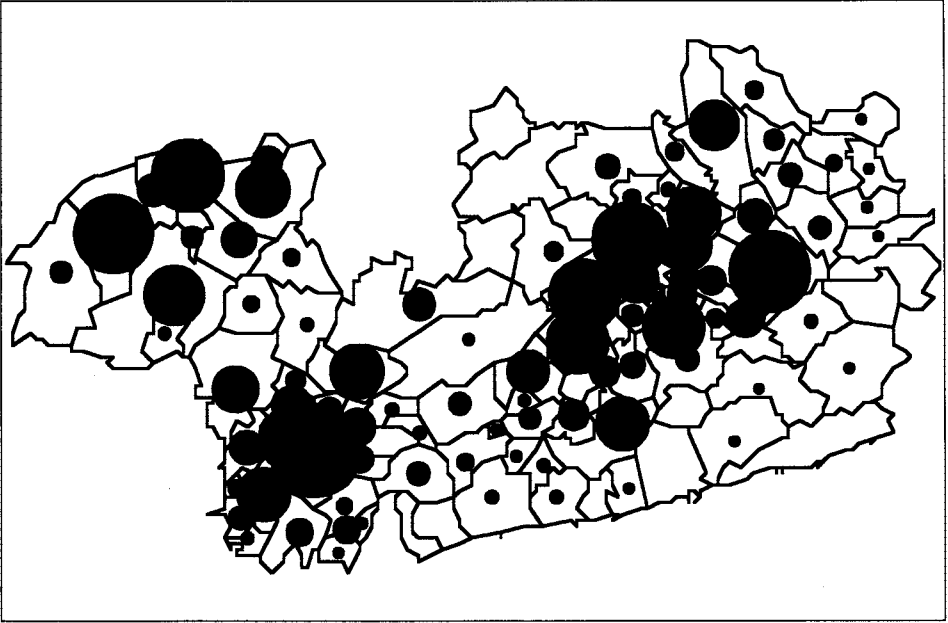
Altres varietats:

S'haurien de diferenciar-ne dos tipus, les tradicionals i les introduïdes de forma recent. Quant les tradicionals destaquen les varietats negres: carinyena —important al baix Penedès—, ull de llebre en manifest creixement, i la sumoll en franca regressió per raons de qualitat del producte obtingut. En aquest sentit destaquen Sant Pere de Ribes amb 136 ha de carinyena, Piera amb 144 ha d'ull de llebre i l'Espuga de Francolí amb 276 ha de sumoll. En segon lloc s'han de considerar les varietats foranes que han estat perfectament assajades i correctament introduïdes; en aquest sentit es considerarà únicament la varietat blanca chardonnay, avui important també per al sector del cava, i les negres cabernet sauvignon i merlot. Referent a la chardonnay destaquen els municipis de Santa Maria de Miralles amb 118 ha, Piera amb 73 ha, Vimbodí amb 70 ha i Torrelavit amb 46 ha; quant a la cabernet sauvignon destaquen Vilanova i la Geltrú amb 48 ha, Castellet i la Gornal i Torrelavit amb 38 ha. cadascun i Cabrera d'Anoia amb 32 ha.

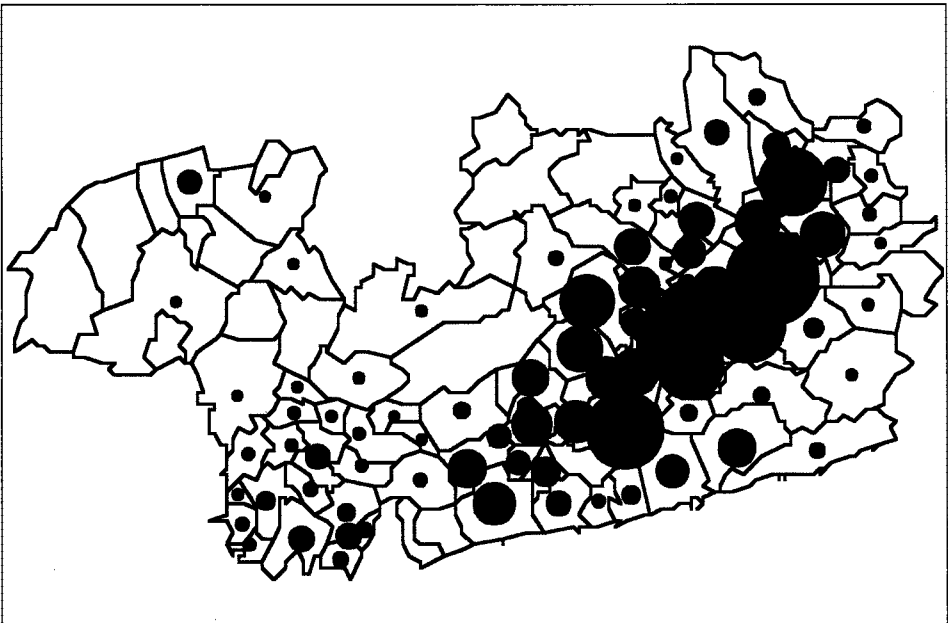
El paradigma de municipi amb fortes inversions que s'han canalitzat en la plantació de noves varietats és el de Santa Maria de Miralles on, com ja hem dit, trobem 118 ha de chardonnay, però a més en trobem 41 de pinot noir, 33 de sauvignon blanc, 24 de riesling i 4 de gewurztraminer entre altres.

En els mapes 2, 3 i 4 es pot apreciar la distribució de les varietats macabeu, xarel·lo i parellada. Cal assenyalar que la dimensió dels cercles és proporcional a les hectàrees de cada varietat en cada un dels mapes, però no se'n conserva la proporcionalitat, és a dir, ens informen de la diferent proporció que disposa cada municipi d'una varietat determinada enfront a la resta de municipis, però no de la diferent proporció entre varietats.

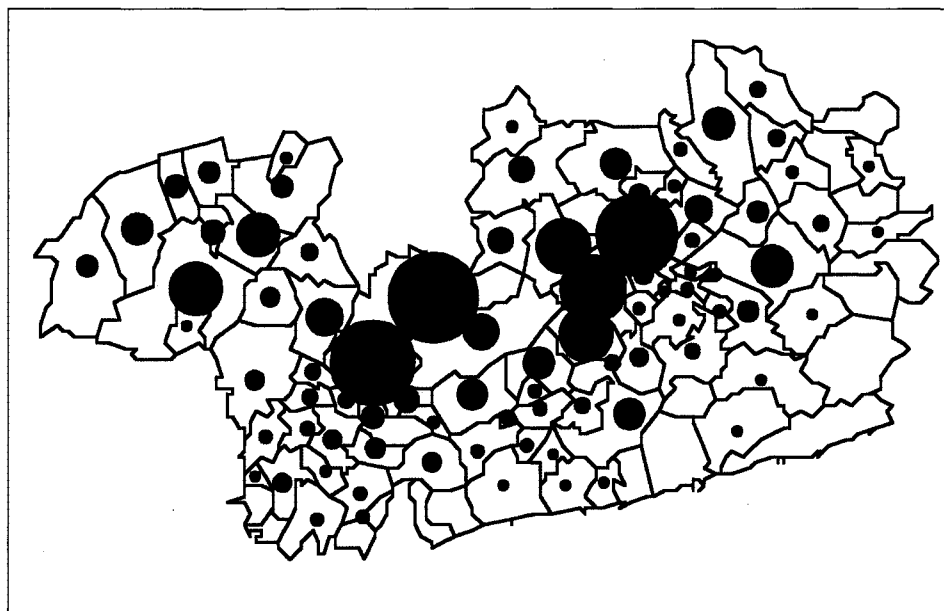
Mapa 2
Distribució de la varietat macabeu



Mapa 3
Distribució de la varietat xarel·lo / cartoixà



Mapa 4
Distribució de la varietat parellada



Els límits i el relleu

Quant al relleu sols es realitzarà una breu descripció, ja que si es requereix un nivell de detall superior es pot recórrer a qualsevol obra especialitzada. La part que mira al Llobregat, està constituïda per les parts més altes del massís de l'Ordal —incloent el seu cim més important que és el Puig d'Agulles de 653 m—, i que s'ha de recordar com un dels cims més importants de la serralada litoral considerant-la en la seva totalitat. En tot el massís es troben àrees boscoses i de topografies impracticables per al conreu modern de la vinya, però com passarà en molts altres llocs, s'han comptabilitzat pel fet de pertànyer a municipis que estan perfectament considerats quant a pertinença a les diferents DO i que per altra banda, tenen importants parts del terme en àrees agrícolament importants. Altrament, l'àrea en estudi sols pren contacte, realment, amb el riu Llobregat, en els municipis d'Abrera, Martorell i un petit sector del de Corbera de Llobregat. Cal assenyalar que els municipis específicament riberecs, com ara Sant Andreu de la Barca i Pallejà no han estat modernament importants des del punt de vista vitícola, i a la part que es podria anomenar deltaica, el predomini de l'horta ha conformat un paisatge agrari totalment diferenciat.

Si se segueix analitzant els límits, mirant al nord s'observarà que la Serralada Prelitoral els perfila de forma força acurada, de tota manera s'ha de destacar que s'engloben les valls interiors de Miralles, la Llacuna i Mediona, que tot i

trobant-se a notable alçada, són importants quant a conreu de la vinya. Més cap l'oest es troben les serres de Montagut i Brufaganya, amb punts culminants de 963 m i 923 m, en els municipis de Querol i Pontils de forma respectiva, que per raons topogràfiques i de relleu, han quedat al marge dels llinars de les DO i per aquesta raó també del l'estudi. S'ha de destacar que aquests dos municipis són els que conformen el característic buit o queixal del límit nord de l'àrea.

Al sud d'aquestes dues serres, i formant continuïtat, es troba el massís del Momtmell que sí pertany a l'àrea en estudi (i que està representat pel municipi homònim), i el del Pla de Manlleu. El punt més alt el trobem a la Talaia amb 861 m. S'ha de destacar que, contràriament al Montagut i Brufaganya, a les valls interiors del Momtmell sí que hi ha conreu destacable de vinya; cal citar per exemple les modernes plantacions de la varietat parellada a Aiguaviva, en municipi del Pla de Manlleu. En aquest massís es troba també una important estació meteorològica del DARP en la finca de Vallflor.

Si es continua analitzant el límit nord i ja dins de la Conca de Barberà, s'observa que coincideix amb els relleus de la Serra del Tallat. S'ha de destacar que aquests, realment, formen un llinar mirant cap la fossa del Francolí però cap l'Urgell s'observa que la idea de frontera es dilueix, senyal que indica que la Conca de Barberà pertany, de fet, a la depressió de l'Ebre. Tot seguit troba el coll de Vinaixa, que uneix la Conca de Barberà i les Garrigues, però què encara té una alçada superior als 500 m per arribar a les Muntanyes de Prades, tot situant-nos ja en el límit nord-oest de l'àrea.

Ja s'ha comentat que es considerarà una part de les Muntanyes de Prades pel fet que no es disposa d'una resolució millor que la municipal en les dades estadístiques de base. En aquest sentit s'observa que s'estan contemplant espais de més de 1.000 m d'alçada i que no tenen més influència que la comptabilització com a km² de superfície total.

El límit arriba al riu Francolí just en el congost de la Riba. Encara que, realment, el municipi homònim no pertany a l'àrea en estudi, sí hi pertany la veïna població de Picamoixons, del terme municipal de Valls. A partir d'aquí el límit segueix exactament el riu, excepció feta de petits terrenys que pertanyen al municipi de Perafort, per altra banda gens significatius. Quan el límit s'aproxima a la costa, s'aprecia de forma sobtada una notable activitat industrial i turística²⁴ que ha desplaçat totalment l'agricultura; això fa que els termes de Constantí, Tarragona, Altafulla, Torredembarra i la Pobla de Montornès en quedin exclosos, i d'aquesta forma es conforma el capriciós llinar de l'àrea en aquest sector. S'ha de destacar que els municipis de Creixell i Roda de Berà pertanyen de ple dret a la DO Penedès i a la DO Cava, però en l'última edició del Registro Vitícola (1995) apareixen ja com a «no vitícoles». Aquest fenomen és el mateix que, al seu dia, va excloure els municipis citats anteriorment a l'hora de determinar la DO Cava.

24. Molt especialment les urbanitzacions de segones residències. Pensem també que l'important polígon petroquímic de la Pobla de Mafumet, encara que a l'oest del Francolí, toca a l'àrea en estudi.

A partir de Creixell, doncs, el límit sud, o més aproximadament S-SE, segueix la costa fins a les darreries del municipi de Sitges, on ja en el Massís del Garraf troba terres de difícil topografia, per enllaçar per Begues, Vallirana i Cervelló amb l'àrea que hem descrit en primer terme.

Retornant a l'anàlisi del relleu, i deixant al marge la descripció dels límits, es pot dir, a grans trets, que es poden definir quatre grans espais de topografia adequada per al conreu de la vinya: l'Alt Penedès, el Baix Penedès, el Camp i la Conca de Barberà.

Respecte l'Alt Penedès, s'aprecien tres grans àrees agrícolament representatives. La primera és una franja entre els Monjos i Sant Llorenç d'Hortons, delimitada a cada costat pels primers contraforts de la serralada Prelitoral i per la serralada Litoral; la segona són les valls altes de l'Anoia, Riu de Bitlles, Rieres de Vilobí, Foix i Pontons, que determinen espais de major alçada; i en darrer terme la que conformen els plans que trobem entre Sitges, Sant Pere de Ribes i Cubelles, representatius dels espais de litoral.²⁵ En el centre es troben els relleus dels massissos de l'Ordal i Garraf, amb grans espais no útils. Les parts de major riquesa agrícola, fonamentalment la franja central, té una constitució geològica del Miocè, sovint amb notables potències sobreposades de terrenys del Pliocè i Quaternaris. De fet, es poden trobar grans potències de terrenys tous, i arran d'això l'acció fluvial ha excavat profunds torrents que històricament han condicionat en gran mesura les vies de comunicació. Aquesta constitució geològica es troba de forma molt semblant a les altres planes que estudiarem. Els relleus importants: Ordal, Garraf, Serra d'Ancosa (entre les valls de la Llacuna i Mediona), i Montmell, entre altres, tenen una constitució geològica fonamentada en terrenys triàsics i juràsics del mesozoic, elevats pel plegament alpí, amb afloraments del sòcol paleozoic a les parts basals.

El Baix Penedès és molt semblant quant a constitució que l'Alt Penedès, de fet, es diferencia fonamentalment d'aquest per aspectes morfològics, com ara «l'estret» que formen els contraforts de la serra del Montmell i els últims relleus de la serralada Litoral entre Castellet i la Gornal i Bellvei. S'ha d'especificar que entre el cim anomenat el Castellot, de 467 m d'alçada, en el terme de Castellví de la Marca (serralada Prelitoral), i el cim anomenat la Plana Morta, de 407 m d'alçada i *trifini* entre els municipis de Santa Margarida i els Monjos, Castellet i la Gornal i Olèrdola (serralada Litoral), hi ha una distància de tan sols 10,5 km de separació. Un cop passat aquest estret, tot venint de l'Alt Penedès, la plana s'obra en els termes de Sant Jaume dels Domenys, Banyeres, l'Arboç, Banyeres i molts altres, constituint un espai molt ric agrícolament parlant. Per l'oest els límits entre el Baix Penedès i el Camp de Tarragona els defineixen els relleus del Puig de Sant Antoni (Albinyana) 408 m, i Planes del Xim i Serra Llarga, 271 m, que no són sinó la prolongació de la serralada del Montmell fins pràcticament el mar a Roda de Berà. Cal dir que en el municipi del Vendrell és en el que la gran conca del Vallès-Penedès pren contacte amb el litoral actual.

25. Aquest darrer el podríem anomenar com a Garraf, encara que des del punt de vista vitícola aquesta divisió no se sol considerar.

El que s'anomenarà Camp, no és sinó la part nord - oriental del que rep el nom de «Camp de Tarragona», El límit oest és el riu Francolí i no pas un sistema muntanyós. El límit est són els relleus que s'acaben de descriure tot parlant del Baix Penedès, i el límit nord el forma la mateixa serralada Prelitoral mitjançant les serres: Voltorera, Jordà, Carbonària i Alta. Cal assenyalar que els límits amb la Conca de Barberà són molt clars i manifestos. La part de Camp de Tarragona que es contempla —i que moltes vegades l'anomenarem senzillament Camp—, correspon realment a una orografia representativa del seu nom i conforma uns espais agrícoles de primer ordre. Quant la litologia s'hi aprecia un fonament del miocè de roques calcàries que aflora en nombrosos llocs, observant a sobre notables potències de materials del pliocènic i quaternaris.

La Conca de Barberà és una comarca administrativa formada per dues unitats força diferenciades: per una part el que es pot anomenar «Cubeta del Francolí» i per l'altra la part anomenada «altiplà del Gaià»,²⁶ amb clara capitalitat a Santa Coloma de Queralt. Com ja s'ha dit, es parteix d'una relació municipis que coincideix, en aquest punt estant, quasi exactament amb la cubeta del Francolí; és per aquesta raó que, quan es parlarà senzillament de Conca ens farà referència a aquest darrer espai. La Cubeta del Francolí, per tant, és una àrea de delimitació molt clara, a l'oest les muntanyes de Prades amb alçades superiors als 1.100 m; al nord la Serra del Tallat amb alçades superiors als 800 m; a l'est la Serra de Comaverd, que pertany a la Serralada Prelitoral amb alçades superiors als 900 m, i al sud i separant-la del Camp de Tarragona, les ja descrites serres de Jordà, Voltorera, Carbonària i Alta, i que també formen part de la serralada Prelitoral. Geològicament forma continuïtat amb la depressió de l'Ebre. S'hi troben principalment terrenys de l'oligocè, és a dir, més antics que els materials que es trobaven al Camp i al Penedès, en forma de notables potències argiles, a més de conglomerats, margues i afloraments de guixos,²⁷ de tota manera es comprova que a tota l'àrea en estudi, les planes agrícolament importants estan constituïdes per sòls situats sobre materials terciaris superiors i quaternaris. Per altra banda, la part de la Serralada Prelitoral en la conca de Barberà estant, té la mateixa complexitat geològica que manifesta en tota la seva extensió, i és per això que s'aprofundirà en aquest aspecte.

La hidrografia

L'espai que s'està treballant està format per nombroses unitats hidrogràfiques, fet que es desprèn d'estar configurat, també, per diverses unitats naturals de relleu. En primer lloc s'haurien de distingir dos grans àmbits hidrogràfics, un que el limita a l'est i un altre que el limita a l'oest. A l'est tenim les aigües que tributen al riu Llobregat, comptant també les que tributen a l'Anoia

26. També anomenada Conca de Barberà segarrenca.

27. Explotats industrialment com a alabastre a Sarraí.

ja que trobant-se l'aiguabarreig d'ambdós dins mateix de l'àrea en estudi, els considerarem a tots els efectes, com a una sola conca. A l'oest trobem la conca del Francolí, que és molt clara i ben delimitada en la part que correspon a la Conca de Barberà, però que des del congost de la Riba fins el terme municipal de Tarragona, sols se'n consideraran les aigües tributàries per l'esquerra.

La part que correspon a la conca del Llobregat disposa d'un petit sector que vessa directament en aquest riu, com ara àrees dels municipis de Masquefa, els Hostalets de Pierola, Abrera, etc., però el més freqüent és que les aigües vessin a seu important afluent Anoia, que conforma un sector amb personalitat força definida. La conca del riu Anoia presenta també torrents importants que articulen valls que s'han de tenir en compte, especialment la del Riu de Bitlles, però també la riera de Carme en el sector de Santa Maria de Miralles i el Lavernó a l'àrea de Sant Sadurní. De tota manera, quan es troben a les zones més planes i característiques del paisatge agrari de Penedès, les aigües circulen mitjançant una tupida xarxa de torrents que aquí no s'observaran de forma individual.

Les aigües tributàries del Francolí caracteritzen de forma molt clara la Conca,²⁸ espai per al qual hi ha aspectes semàntics de la pròpia denominació del tot simptomàtics. És en aquest punt on sorgeix la idea d'una àrea en funció de les aigües de forma més clara; és a dir: visualització de les divisòries d'aigües en forma de muntanyes elevades, i corrents fluvials convergents en un eix central i principal. Del congost de la Riba fins gairebé el mar, el fet que sols es tenen en compte les aigües tributàries per l'esquerra, a més de les notables dimensions que adquireix el Camp de Tarragona, fan que la idea d'un espai configurat per les aigües es dilueixi.

Trets aquests dos grans eixos, que com ja s'ha dit són els llandars oriental i occidental respectivament, s'hi troben una sèrie de petites conques que vessen directament a la Mediterrània. Les que són més importants són les dels rius Foix, la riera de Ribes, el Gaià i la riera de la Bisbal. Hi ha també altres conques de menor superfície i que són les que desaigüen els massissos de l'Ordal i Garraf directament al mar, molt nombroses i d'escassa entitat.

El riu Foix és ben representatiu de molts espais de l'Alt Penedès. La seva conca la conformen dos braços importants: ell mateix, i la riera de Marmellar. La riera de Marmellar és, en bona part del seu trajecte el límit administratiu entre les províncies de Barcelona i Tarragona, i per tant de l'Alt i Baix Penedès. Les aigües que vessen a aquesta riera i que provenen del baix Penedès són molt escasses, aspecte que potencia la imatge de l'Alt Penedès com a tributari del Foix i del Llobregat a través de l'Anoia. El Foix travessa la serralada litoral a Castellet, on es troba l'embassament homònim, i desaigua a la Mediterrània a Cubelles.

S'ha de destacar que la divisòria d'aigües entre el Foix, la riera de Ribes i la conca de l'Anoia, a l'espai que es troba entre la serralada Prelitoral i la Litoral,

28. Reiterem que quan anomenem «Conca» ens referim a la part de la Conca de Barberà que estem treballant.

està formada per una carena no massa destacada, però que ha estat emprada des de temps molt endarrerits com a via de comunicació i ha estat una de les carrerades de primer ordre de penetració del bestiar al pla de Barcelona. Aquest camí, avui enquitranat en alguns punts, es pot seguir perfectament entre Guardiola de Font-rubí, passant per la Granada, passant prop de Sant Cugat Sesgarrigues, per esdevenir carretera comarcal a les Cabòries.²⁹

La riera de la Bisbal, per altra banda, conforma la hidrografia de la major part del Baix Penedès, des dels termes de Banyeres, l'Arboç, Llorenç, Sant Jaume dels Domenys, la Bisbal entre altres, per confluïr al terme del Vendrell, que és capital de la comarca administrativa, i vessar a la Mediterrània en els aiguamolls de les Madrigueres. Aquesta riera desaigüa bona part del vessant sud del Montmell i té un règim clarament torrencial.

El riu Gaià dona forma els espais que es troben entre els límits dels termes d'Aiguamúrcia, Pont d'Armentera i Querol, tot passant per Vila-rodona, fins al Catllar i la Riera de Gaià, on abandona l'àrea en estudi per desaigüar al mar entre els termes d'Altafulla i Tarragona. El que s'entén més clarament com a Camp de Tarragona, tenint en compte la morfologia, es troba a l'oest del Gaià, però les aigües d'aquest sector vessen majoritàriament al riu Francolí, com per exemple les que provenen dels termes del Pla de Santa Maria, Nulles, Alió, Vilabella, Puigpelat i Bràfim. Això vol dir que els afluents per la dreta del Gaià són molt poc importants, mentre que els que es troben per l'esquerra reben les aigües de grans sectors de les serres del Montagut i Montmell.

El model termomètric aplicable a l'àrea

A BOHIGAS (2000) s'ha realitzat un estudi, del qual no es pot aprofundir en els seus continguts, però en el qual s'ha arribat a la conclusió que el comportament termomètric de la present àrea és homogeni arreu d'ella, i que segueix un model de comportament fortament determinat per l'alçada topogràfica. No s'està dient que l'àrea sigui homogènia, sinó que el comportament en funció de l'alçada sí que ho és, sempre que no se surti dels espais per sota els 600 m d'alçada i, evidentment, dins d'uns marges estadístics de confiança. Una conclusió bàsica serà que, punts situats a una mateixa alçada tindran un comportament similar arreu. Aquest fet ha resultat del tot transcendent a l'hora de definir l'espai i de presentar-lo tal i com es fa aquí. S'ha realitzat un model per al qual, per a les temperatures màximes i mínimes, i en funció de l'alçada, es pot formular una hipòtesi unitària de comportament termomètric, i per tant arribar a importants conclusions agronòmiques. De forma contrària no s'ha pogut realitzar un model pluviomètric, i per tant, la distribució de precipitacions anuals acumulades correspondrà a la que es pot trobar publicada en obres de referència, especialment a l'*Atlas Climàtic de Catalunya*, i que per altra banda

ja s'ha contemplat en definir agroclimàticament de les Denominacions d'Origen vitícoles a Catalunya.

Entre les conclusions principals es destaca, per exemple, que la distribució varietal arreu de l'àrea segueix estrictament el model esmentat, per tant, no es poden determinar mitjançant aquest element espais característics dins de cadascuna de les comarques —tret del cas ja citat de la varietat trepat— mentre que sí que es poden definir grans estatges notablement homogenis. A la part següent es realitzarà l'estudi d'aquests estatges.

La percepció climàticomorfològica de l'àrea en estudi

Es realitzarà una interpretació comparada entre el model teòric que s'ha elaborat i el coneixement del medi que de forma empírica i consuetudinària es considera com a vàlid. El primer que s'ha de recordar és que, a partir de la informació elaborada, no s'assenyalen diferències entre les tres denominacions vitícoles que tractem, és a dir Camp de Tarragona, Conca de Barberà i Penedès; així doncs les diferències observades seran únicament efecte de l'alçada. En aquest sentit es pot admetre que la Conca de Barberà és més freda, però realment l'efecte alçada és el principal element a l'hora de caracteritzar aquesta àrea. Per exemple, Montblanc es troba a 340 m, és a dir, més alt que Sant Martí Sarroca i gairebé a l'alçada de Torrelles de Foix. Podem citar també Solivella, que és precisament un dels municipis on es dona una elevada proporció entre sòl vitícola i sòl total, que es troba a 470 m, és a dir, aproximadament a l'alçada de llocs tradicionalment considerats molt alts com ara el Pla de Manlleu, Mediona, o Santa Maria de Miralles. En resum, es realitzarà una lectura termomètrica de l'àrea de caràcter homogeneïtzador, en la qual es fonamentaran les diferències seguint criteris fonamentats en els estatges altimètrics.

S'ha de recordar també que les principals varietats conreades ho són arreu,³⁰ amb el factor determinant, i limitant en alguns casos, de l'alçada. Es comprova la presència de la varietat xarel·lo / cartoixà des de les parts litorals fins als 200 m aproximadament, també la varietat macabeu notablement distribuïda arreu l'àrea en estudi però especialment en les àrees mitjanes, així com la varietat parellada en les parts més altes, ja siguin de la Conca de Barberà, del Camp de Tarragona o del Penedès; és a dir, l'homogeneïtat de l'espai es fonamenta en fets evidents i coneguts. Hi ha altres factors que s'han de tenir també en compte, per exemple la funció de la indústria del cava com a gran receptor de la producció, però aquest element opinem encara homogeneïtza més l'espai,³¹ més que no pas compartimentar-lo. Hem de coincidir que s'està estudiant un conreu industrial que representa els ingressos econòmics de moltes famílies, i que no s'està fent bioclimatologia abstracta de la *Vitis vinífera*.

30. Amb la natural excepció de la varietat trepat, local de la Conca de Barberà.

31. No fem referència a la situació vitícola anterior als anys 20 d'aquest segle; aquest treball es porta a terme en funció de la situació actual.

Tot seguit es proposa una classificació unitària que parteix del que és considerat de forma tradicional, però unificant les diferents comarques vitícoles reconegudes. Es divideix en sis àrees:

- 1.- Vinya de caràcter marcadament muntà
- 2.- Vinyes elevades
- 3.- Vinya d'àrees centrals, estatge superior
- 4.- Vinya d'àrees centrals, estatge mitjà
- 5.- Vinya d'àrees centrals, estatge inferior
- 6.- Vinya d'àrees amb influència climàtica del litoral marí

1.- Vinya de caràcter marcadament muntà

Aquests espais es troben al voltant i per sobre dels 500 m d'alçada, indicant que en la Conca de Barberà hi ha plantacions plenament productives de varietat ull de llebre a 650 m, i en els termes de Solivella i Rocafort de Queralt³² de les varietats macabeu i parellada. Els municipis i llocs més representatius d'aquesta classificació poden ser Mediona, Santa Maria de Miralles, les Cases noves de Can Pardo, Sant Pere Sacarrera, Pontons, el Pla de Manlleu, Aiguaviva, les parts altes del municipi d'Aiguamúrcia, i les parts altes d'alguns municipis de la Conca de Barberà com ara Rocafort de Queralt, Solivella, Sarral, Vimbodí, o Blancafort. En aquests àmbits domina la varietat parellada, encara que també es poden trobar bons exemples de varietat macabeu, ull de llebre, així com també varietats de nova plantació com en el cas de Santa Maria de Miralles. Persones enteses de la Conca de Barberà han indicat que, en el vessant SE de la Serra del Tallat, és a dir el que correspon als termes de Blancafort, Solivella, Rocafort de Queralt, les temperatures estan suavitzades per l'acció de la proximitat amb les terres de l'Urgell i les Garrigues, i que no presenten els valors que els pertocaria tenint en compte sols l'efecte alçada. Aquesta consideració modificaria el traçat de les isoterms construïdes a partir del model, però no es disposa d'una referència numèrica d'aquest fet.

La varietat parellada s'adapta molt bé a aquests àmbits pel fet de tenir un cicle vegetatiu llarg i que permet aprofitar al màxim les temperatures del mes de setembre i la primera setmana d'octubre. Per altra banda, manifesta una brotada tardana, cosa que no passa amb altres varietats com ara el chardonnay.

Les temperatures mitjanes anuals d'aquest espai tenen valors entre 14,0 i 14,5°C, mentre que les mitjanes anuals de les màximes presenten valors entre 18,0 i 19,0°C segons les alçades. Ja s'ha comentat que en els mesos de primavera apareix un elevat gradient amb les vinyes situades en les àrees que hem classificat com a centrals. Aquest fenomen s'observa, de forma molt clara, a les temperatures màximes i repercuteix manifestament en les mitjanes. En els mesos de juliol i agost les temperatures s'igualen força arreu l'àrea en estudi.

32. Val a dir que una important firma comercial està experimentant la varietat Gewürztraminer a 900 m d'alçada, molt a prop del cim del Montagut en terme d'Aiguamúrcia.

2.- *Vinyes elevades*

En aquesta família es troben tots aquells espais al voltant i per sobre dels 300 m d'alçada, tot llandant amb els anteriorment descrits. Es poden posar com exemple els municipis i llocs de Sant Quintí de Mediona, Guardiola de Font-rubí, Sant Martí Sarroca, Torrelles de Foix, Piera, els Hostalets de Pierola, Santes Creus / Aiguamúrcia, Pla de Santa Maria, Vila-rodona, Rodonyà, Masllorenc, i les parts més baixes de la Conca de Barberà, especialment els termes de Montblanc i Vilaverd. En aquest estatge apareixen els grans reservoris de la varietat parellada, especialment en els termes de Guardiola de Font-rubí, Mediona, Sant Quintí de Mediona, Aiguamúrcia, Pla de Santa Maria i Montblanc. Es poden efectuar les mateixes consideracions quant a la varietat parellada que en l'anterior estatge.

Les temperatures mitjanes anuals tenen un valor al voltant de 15,0°C, podent arribar a 14,5°C en les parts més altes, mentre que les mitjanes anuals de les màximes tenen valors entre 19,0 i propers a 20,5°C. S'observa el mateix que a l'estatge anterior en el gradient de les temperatures màximes i mitjanes de primavera i de juliol i agost.

3.- *Vinya d'àrees centrals, estatge superior*

Aquest estatge es troba al voltant dels 250 m d'alçada. Encara que pot semblar molt proper a l'anterior, manifesta unes tendències vitícoles força diferents, especialment pel fet que la varietat macabeu passa a dominar de forma clara. Alguns municipis representatius poden ser els de Sant Pere de Riudebitlles, el Pla del Penedès, Puigdàlber, Vilobí, Bràfim o Puigpelat. S'ha d'indicar que, algunes persones opinen que el Pla del Penedès és el paradigma de l'adaptació de la varietat macabeu a un clima.

Les temperatures mitjanes anuals d'aquest espai tenen valors al voltant del 15,0 °C, mentre que les mitjanes anuals de les màximes tenen valors propers a 20,5°C, d'igual ordre de magnitud que la família anterior, i que les posteriors.

4.- *Vinya d'àrees centrals, estatge mitjà*

Aquest estatge es troba al voltant dels 200 m d'alçada. La varietat macabeu continua essent predominant, però el xarel·lo ja es desenvolupa correctament. En aquests àmbits es poden trobar conjuntament les tres varietats clàssiques del Cava. Alguns municipis representatius poden ser la Granada, Sant Cugat Sesgarrigues, Vilafranca, la Múnia / Castellví de la Marca, Nulles, Valls, la Bisbal del Penedès i Sant Jaume dels Domenys.

Les temperatures mitjanes anuals d'aquest espai són lleugerament superiors als 15,0°C però sense arribar als 15,5°C, mentre que les mitjanes anuals de les màximes tenen valors similars als de la família anterior.

5.- *Vinya d'àrees centrals, estatge inferior*

Es troba en àrees per sota de 150 m d'alçada, però allunyades de la influència climàtica directa del litoral marí. Alguns llocs representatius poden ser la

depressió de l'Anoia fins gairebé Sant Sadurní, l'Arboç, Banyeres del Penedès, Llorenç del Penedès, la Secuita, així com la depressió del Francolí fins gairebé Valls. La varietat xarel·lo s'esdevé molt important, encara que, com s'ha vist, la varietat macabeu continua éssent una varietat important. Al sud de l'Alt Camp el conreu de la vinya és paulatinament desplaçat pel de l'avellaner i va perdent importància, mentre que al Baix Penedès es troben paisatges vitícoles molt interessants, amb nombroses cooperatives molt dinàmiques.

Les temperatures mitjanes anuals d'aquest espai tenen valors propers al 15,5°C, però sense ultrapassar aquest valor.

6.- *Vinya d'àrees amb marcada influència climàtica del litoral marí*

Aquest espai es troba conformat per terrenys que se situen prop del litoral, i sempre per sota els 100 m d'alçada. En aquest àmbit apareix una àrea molt important, i de la qual s'ha parlat poc, que està formada pel triangle que formen els municipis de Sitges, Vilanova i la Geltrú i Sant Pere de Ribes, amb una vocació vitícola important. També s'hi poden considerar les vinyes situades en els plans situats entre Calafell / el Vendrell costa, el Vendrell ciutat, fins Santa Oliva. La varietat xarel·lo esdevé molt important quant a dades percentuals, encara que en referència al nombre absolut d'hectàrees s'ha de tenir en compte que hi ha municipis més cap l'interior en els quals la superfície total de vinya és molt més elevada, i per tant es pot trobar un nombre d'hectàrees d'aquest varietat molt superior. Aquest fet ja s'ha descrit abans tot parlant de la «vocació» davant una varietat enfront al nombre absolut d'hectàrees.

S'ha de recordar que, com a conseqüència de polítiques de compres d'algunes grans empreses vitícoles, en un moment determinat es varen plantar en aquest espai gran nombre d'hectàrees de la varietat carinyena. Aquesta varietat, conjuntament amb la sumoll, era plenament coneguda a les presents contrades però per efecte de les necessitats de la indústria del cava havia decaïgut força. Avui, la varietat sumoll es troba en franca decadència en funció de la seva poca adaptació a l'estètica actual de la producció vitícola, mentre que la carinyena cau en uns problemes, no tan acusats, però sí que preocupants.

Les temperatures mitjanes anuals d'aquest espai tenen valors sempre per sobre els 15,5°C arribant gairebé als 16°C a la costa. Cal dir que segons algunes publicacions de caràcter climàtic, com ara *l'Atlas climàtic de Catalunya*, s'arriba a la isoterma de 16°C lleugerament més cap l'interior.

Consideracions finals respecte a l'estudi climatològic de l'àrea

En aquesta part s'han de fer algunes reflexions, però el fonament de totes elles seran les limitacions dels procediments emprats i dels models aplicats. Pot resultar sorprenent fer aquesta asseveració en aquest moment, però és del tot lícit assumir una postura crítica i realista.

S'ha de destacar que s'han treballat les temperatures, però no s'ha realitzat una autèntica caracterització termomètrica de l'espai a una escala adequada per a una gestió vitícola, no ja regional, sinó d'exploració. Hi ha molts aspectes relacionats amb les temperatures dels quals ni tant sols se n'ha parlat i que són realment un factor limitant de primer ordre cara a la viticultura. Un exemple pot ser l'estudi de la probabilitat de les gelades en els mesos de març i abril. En la bibliografia climàtica s'observa que, per al mes de març, i entre els 300 m d'alçada i els 500 m la temperatura mitjana de les mínimes ni tan sols disminueix, sinó que augmenta per efecte de la menor incidència de les inversions tèrmiques; en el mes d'abril sí que disminueix, però sols 0,7°C, és a dir, es pot pensar que el fred no és un factor limitant a alçades properes als 600 m però el que s'està considerant són únicament temperatures mitjanes, i no es té en compte la probabilitat d'ocurrència de gelades tardanes d'efectes extremadament perniciosos.

Altres elements que no s'han considerat, també per influència de l'escala de treball, són els que tenen un fonament essencialment topoclimàtic. Un de molt important, i ben conegut per part dels viticultors, és la influència de les orientacions i els pendents dels vessants. Tampoc s'han treballat exhaustivament les inversions tèrmiques en espais reduïts, per exemple fondals i vinyes prop de torrents, ni els diferents albedos per efecte de la constitució dels sòls, ni altres variables que puguem trobar.

Conclusions. Ens trobem davant del gran terror vitícola català?

El nus principal d'aquest treball es troba al voltant de la possible consideració d'aquesta àrea, que definim de forma literària «del Francolí al Llobregat», com a gran terror vitícola tot seguint la definició més àmplia del terme, ja que aquest espai representa, sens dubte, el nucli homogeni més important i representatiu de la viticultura catalana.

S'ha vist que les diferències termomètriques i de precipitacions són relativament petites, també que el model de comportament de les temperatures en funció de l'alçada és el mateix arreu de l'àrea. S'ha vist que les varietats conreades són les mateixes, recordant que el que determinarà unes o les altres és principalment el factor alçada. És coneguda la importància que manifesta en relació a la producció de vins base per cava, destacant que és realment el gran reservori de matèria primera per a aquesta activitat vitícola. Hi ha diferències quant a sòls, però són més petites que no pas les que podem trobar dins mateix d'altres Denominacions d'Origen catalanes. És a dir, trobem una sèrie de factors comuns, que recolzen aquesta interpretació del territori.

Per suposat que això no implica perdre ni menysvalorar les divisions existents, al contrari, es poden peculiaritzar, analitzar, subdividir; i també, per què no?, la seva pròpia i indiscutible realitat pot valorar encara més els productes vinícoles posats en un mercat fortament competitiu. Ja s'ha parlat de la DO Rioja

—comparar no és dolent—, que té inscrita una superfície aproximada de 47.000 ha (HIDALGO, 1993); és a dir, encara un xic més que la de l'espai que s'està considerant (41.000 ha). També hem vist que els contrastos pluviomètrics de la Rioja sols són superiors als de la totalitat de la viticultura a Catalunya i que els contrastos termomètrics sols un xic inferiors, però per suposat molt més elevats que els que es poden trobar a la totalitat de l'espai que estem definint.

S'ha observat també la homogeneïtat i qualitat de producte a obtenir, vins blancs per a l'elaboració de bases per a cava, qualitat que es dóna si la gestió de la vinya és correcta i no es forcen els rendiments. Tenim també dades de producció procedents de cooperatives —i per tant caràcter confidencial— en què s'aprecia bé l'extraordinari predomini de les varietats blanques tradicionals. S'ha d'indicar però, que darrerament s'observa una tendència publicitària i mediàtica de defensa i potenciació de les varietats negres per a l'obtenció de vins de criança i reserves, i en aquest sentit pot arribar a semblar que representen una quantitat important. De tota manera, la suma del percentatge d'extensió de varietats que no són ni xarel·lo, ni macabeu ni parellada és d'un 22%, i a més aquí hi són considerades també les extensions de varietats blanques chardonnay, moscatell, malvasia / subirat - parent, i en menor mesura pansé, vinyaté, garnatxa blanca, merseguera i altres. És a dir, les hectàrees de varietats negres poden no arribar a un 18%, tenint en compte també que, per exemple a l'Espluga de Francolí, hi ha encara 276 ha de sumoll, de discutible interès en els productes per a envelliment. És cert que la tendència actual és plantar varietats negres per raons estrictament comercials i de mercat, però el nucli central de l'àrea continua éssent de varietats blanques, i especialment les que el cava assenyalava com a necessàries, o com a mínim determinants.

També s'ha parlat de la notable homogeneïtat quant a les pràctiques culturals aplicades, i especialment avui, atès que la viticultura moderna imposa uns criteris que podríem qualificar d'universals. Tant la tendència a l'emparrat en espatllera, com la tria del marc de plantació i la seva adaptació a la pluviometria, la càrrega de poda, l'adobat, el seguiment de fitopatologies i la lluita corresponent, el seguiment de maduració, la verema i la seva mecanització, així com les pràctiques enològiques en els establiments elaboradors són uniformes, i tendeixen a una uniformització encara major.

En aquest punt estant s'hauria de parlar de les divisions internes, indicant que poden perfilar el territori fins i tot més enllà que no pas les DO existents. En aquest sentit es pot traçar el següent esborrany, que arrodoneix l'esquema altitudinal que s'ha proposat anteriorment, indicant que aquest parteix de les realitats conegudes i consuetudinàries i no pas únicament de fenòmens topogràfics.

Unitat: Denominació d'Origen Tarragona «subzona camp»:

Vinyes de cartoixà del Camp.

Vinyes dels plans de l'Alt Camp

Vinyes altes de Santes Creus i el Pla de Santa Maria

Vinyes de Cabra de sòls de licorella

Unitat: Denominació d'Origen Conca de Barberà:

Vinyes de la serra de Tallat
Vinyes del Francolí i l'Anguera
Vinyes dels plans de Poblet

Unitat: Denominació d'Origen Penedès:

Vinyes del pla de mar
Vinyes dels plans del Garraf
Vinyes dels plans del Baix Penedès
Vinyes dels plans de l'Alt Penedès
Vinyes altes del Penedès
Vinyes dels rodals de Piera i els Hostalets de Pierola
Vinyes de les rieres de Miralles i de la Llacuna
Vinyes d'alçada del Montmell

Com a final d'aquesta part resta dir que s'ha parlat molt poc de la Denominació d'Origen Catalunya. Realment, aquesta unitat administrativa és, de ben segur, una eina adequada per a protegir la totalitat de la vinya catalana. Pensem en la Conca de Tremp, el Baix Ebre, el Montsià, el Baix Empordà, els vins del Perelló o d'Ulldecona, així com municipis que havien quedat en el límit de les DO tradicionals com ara Arbeca, Esparreguera o Querol. També és coneguda la dificultat que implica entrar en mercats internacionals amb una marca territorial feble. En aquest sentit es poden recordar els paradigmes de Bordeus, o els d'algunes parts del Nou Món vitícola.

Bordeus no correspon de forma estricta a una AOC (*Appellation d'Origine Controlée*), sinó que és el que s'anomena: «*Le Vignoble de Bordeaux*», dins el qual es troben 29 A.O.C. de vins negres —una sola amb 39.023 ha—,³³ 11 de vins blancs secs, i 10 de vins blancs dolços; amb un total de prop de 114.000 ha declarades en un sol nom genèric i reconeixible internacionalment. Un altre exemple a citar del país gal és, per exemple, l'AOC *Cognac*, que encara que condueix la seva producció als destil·lats, compta amb la important xifra de 83.128 ha registrades en una sola unitat administrativa. Oceà enllà, Califòrnia comercialitza de forma mundial, amb un sol nom, el producte de 250.000 ha, Sud-Àfrica, un dels països vitícoles del nou món més emergents en aquest moment, 100.000 ha, i Austràlia més de 60.000 ha.

Certament aquests espais disposen d'elements intangibles a l'hora de comercialitzar els seus vins, especialment en el cas francès, però també s'ha d'admetre que tenen molts milions d'ampolles repartides a la totalitat de superfícies de venda del globus. En aquest sentit la tasca a realitzar per la DO Catalunya pot ser important i necessària. Però, i entrant en el camp de l'opinió, ¿pot ser que el problema fonamental sigui l'aplicació del terme mateix de «Denominació d'Origen», per altra banda necessari en funció de complir els objectius de protecció adminis-

33. Font: web oficial del «*Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux*»

trativa proposats? ¿Pot ser que, realment, l'aplicació sigui correcta —de fet és una traducció de: «*Appellation d'Origine Controlée*»— i realment el terme mateix no fa referència a que aquest origen tingui un nivell elevat d'homogeneïtat sinó que senzillament es troba controlat? A Catalunya, però, localitzem un gran espai: —del Francolí al Llobregat— que sí que presenta característiques suficients per a considerar-lo de forma unitària, que disposa de més de 40.000 hectàrees registrades, que es troba dividit en tres Denominacions d'Origen dins de les quals apreciem nombrosos àmbits peculiars que li donen riquesa, i que, sens dubte, podem qualificar com el gran terror de la viticultura a casa nostra.

La viticultura a Catalunya, no ens enganyem, canviarà poc, les taxes comunitàries d'ampliació de plantació són molt petites i per això els canvis que ha vist dins la història propera són irrepetibles; de tota manera, cal que gestionem bé les nostres 64.000 ha, perquè n'obtenim molt més, sens dubte, que no pas el que les hi donem.

Bibliografia

- BOHIGAS, M. (2000). *Clima i conreu de la vinya a les principals àrees productores de Catalunya*. Tesi doctoral. Universitat de Barcelona
- CARRERAS Y CANDI, F. [dir.] (s/d). *Geografia general de Catalunya*. Barcelona: Alberto Martín
- CIURANA, J. (1991). *Els vins de Catalunya*. Barcelona: DARP (4 ed. revisada i actualitzada)
- CLAVERO, P.; MARTIN VIDE, J.; RASO, J.M. (1996). *Atles de climàtic de Catalunya*. Barcelona: Institut Cartogràfic de Catalunya
- GAVALDÀ, A. (1989). *L'associacionisme agrari a Catalunya (El model de la societat agrícola de Valls: 1888–1998)*. Valls: Institut d'Estudis Vallencs
- HIDALGO, L. (1993). *Tratado de viticultura*. Madrid: Mundiprensa
- LLASAT, C. (1997). *Meteorologia agrícola i forestal a Catalunya*. Barcelona: Gabinet Tècnic DARP
- MINISTERIO DE AGRICULTURA (1936). *Estadística de cosecha y existencias de vino, producción u consumo de alcoholes y exportación de vinos y licores, campaña vitícola 1935*
- MINISTERIO DE AGRICULTURA (1995 i 1996). Registro Vitícola
- NÚÑEZ E.; MARTÍNEZ, J. (1991). *El clima de La Rioja*. Logroño: Gobierno de La Rioja, Consejería de Agricultura
- PAN-MONTOJO, J. (1994). *La bodega del mundo, la vid y el vino en España 1800–1936*. Madrid: Alianza
- UNWIN, T. (1997). «El terror i la geografia del vi». *Treballs de la Societat Catalana de geografia* [Barcelona], 45, p. 257–274
- VILA, M.A. (1989). *Les comarques i els municipis de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya (col. Territori i Població)