

Sortida d'estudi. El paisatge de la vinya al Bages

Jesús Burgueño

Parlar de la vinya al Bages és parlar del passat i d'un declivi històric, però també d'una activitat emblemàtica que pot esdevenir un signe d'identitat i element de dinamització turística de la comarca. La baixa altitud del Pla de Bages i el seu clima continental sec resulta idoni per al conreu de la vinya, mentre que a les comarques que l'envolten (Solsonès, Berguedà, Osona...) l'hivern és massa llarg o hi ha un excés d'humitat a l'estiu per a fer-hi raïm de qualitat.

Les dades aportades per l'historiador Llorenç Ferrer i Alòs evidencien una evolució molt clara de l'extensió dedicada al conreu de la vinya al Bages: una pes molt important a mitjan segle XVIII, un màxim històric de 27.700 ha vers 1890 (a punt d'arribar la fil·loxera) i una caiguda posterior que s'accentua passat 1920; després de la guerra resten menys de 6.000 ha i els anys vuitanta ja eren menys d'un miler. L'existència d'alternatives d'ocupació laboral a la pròpia comarca, en el sector industrial, expliquen en part l'abandonament d'aquest conreu. D'altra part, el fet que el vi del Bages disposés d'una mena de mercat captiu a la Catalunya central va desincentivar la modernització de la vitivinicultura i el desenvolupament del subsector de la seva comercialització. Tal com ens explicà L. Ferrer, als productors del seu poble de Navarcles només els calia anunciar amb una branca de pi a la finestra de casa que tenien vi perquè els marxants procedents d'altres comarques hi fessin cap. Potser aquí rau la diferència entre conrear la vinya i desenvolupar una autèntica cultura del vi.

Aquestes qüestions van constituir l'eix de reflexió de la sortida de camp de la Societat Catalana de Geografia, el dissabte 24 de març de 2007. La jornada s'inicià amb unes sentides paraules de Joan Rebagliato en record i homenatge al nostre consoci Oriol de Bolòs, mort aquella mateixa setmana. De ben segur el geobotànic ens hauria explicat la successió vegetal que s'observa de la vall del Flequer (terme municipal del Pont de Vilomara i Rocafort), objectiu de la pri-

Figura 1

L'historiador Llorenç Ferrer, al centre, explicant l'origen de les tines a la nodrida representació de la Societat Catalana de Geografia.

mera part de la nostra sortida. Allà on un dia hi hagué un país completament conreat i uns vessants afeixats ara hi ha una bosquina típicament mediterrània, amb predomini de pi blanc però amb força presència d'alzines. Si els incendis o el canvi climàtic no ho impedeixen, aquesta vegetació evolucionarà cap a l'alzinar típic, un bosc que de fet ja és present a l'obaga, esquitxat de caducifolis.

Però el centre d'interès de la vall del Flequer és l'abundància de tines que el segle XIX es trobaven enmig de les vinyes, construïdes per tal d'estalviar al pagès –propietari o rabassaire– el feixuc transport del raïm fins al poble o la masia a través de corriols de muntanya. No es coneixen a Catalunya altres construccions similars, fora d'aquest conjunt de les valls del Montcau, en la seva major part dins el parc natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac. Es tracta de dipòsits generalment cilíndrics, construïts amb pedra i morter de calç, folrats per dins amb cairons o rajoles vidriades. Com ens explicà el professor Llorenç Ferrer, les tines es feien aprofitant el pendent; a la part superior del darrere es descarregava i es trepitjava el raïm damunt un brescat de fusta; a la part frontal inferior de la tina hi ha la boixa o pedra foradada que feia la funció d'aixeta. La boixa (i per tant el vi) es protegia amb una barraca amb porta enreixada, construïda annexa a la tina.

El següent centre d'atenció de la nostra sortida fou el monestir de Sant Benet de Bages, actualment propietat de Caixa Manresa i en avançat procés de restauració. Establert a la vora del Llobregat a mitjan segle X, el monestir està for-

Figura 2



Grup de quatre tines a tocar del torrent del Flequer, al cantó obac de la vall. La catalogació de les tines ha donat convencionalment el nom de Bleda a aquest espectacular conjunt.

Figura 3



Vista d'una part de les 11 tines que conformen el conjunt espars designat amb el nom de l'Escudelleta.

Figura 4



Explicacions de la guia de can Roqueta, Dolors Vilamitjana.

mat per un conjunt d'edificis on conviuen diverses reformes i estils arquitectònics. Precisament el diàleg i coexistència d'un llegat d'èpoques molt dispars ha estat un dels principals reptes afrontats per l'innovador model de restauració aplicat. Els elements monàstics més emblemàtics corresponen, però, als segles XII-XIII: l'església d'una nau que dona lloc a un gran absis, l'elegant cimbori en forma de torre, el formidable campanar quadrat adossat, al capdamunt del qual vam poder pujar, i —és clar— el claustre, ornat amb 64 capitells. El monestir compta amb un celler gòtic —en aquest moment en obres— que ens parla dels lligams de Sant Benet amb la vinya. L'abat senyorejava una baronia amb jurisdicció als pobles veïns: Sant Fruitós, Navarcles, Rocafort... Un dels principals ingressos senyorials s'obtenia en forma de vi, atès que la vinya era un dels conreus més importants de la rodalia des de l'Edat Mitjana.

Prop del monestir —potser massa?— es construeix un extens complex d'edificis format per un hotel, la Fundació Alcía —Alimentació i Ciència— liderada pel cèlebre cuiner Ferran Adrià i un edifici multifuncional apte per a con-

vencions i congressos. Es tracta també d'un projecte impulsat per Caixa Manresa; una aposta arriscada sota molt punts de vista, però que cal confiar doni els seus fruits, entre altres: el redescobriment de Sant Benet, la potenciació del turisme al Bages i a la Catalunya central i, en definitiva, la inserció del Pla de Bages (altrament la ciutat real de Manresa) en el mapa mental del sector empresarial i de serveis català. Caldrà esperar per a veure'n els resultats, però és innegable que el nou conjunt de Sant Benet suposa una singular i interessant fórmula de dinamització territorial partint de l'aprofitament del patrimoni cultural.

A la tarda vam prendre contacte amb un paisatge que –ara sí, per fi– està marcat pel conreu actual de la vinya. Ens referim als termes municipals d'Artés i d'Avinyó (sector de Santa Maria d'Horta). Aquí les barraques de pedra seca ja no són un testimoni obsolet i descontextualitzat, sinó un element integrat i ple de sentit. I tanmateix, segons les dades aportades pel professor Francesc Nadal, la denominació d'origen Pla de Bages (creada el 1997) és la més petita de Catalunya en superfície de vinya (unes 550 ha) i en nombre de viticultors, i només Alella compta amb un nombre inferior de cellers (8 al Bages) i de producció mitjana de vi (12.000 hl).

La jornada es va cloure amb una visita guiada a la Masia Roqueta i Bodega Masies d'Avinyó, empresa degana i capdavantera en la producció, comercialització i millora de les qualitats del vi del Bages (ara sota la marca Abadal). La masia es troba emplaçada en un indret on el bosc i la vinya es barregen de forma poc usual. La visita al centre productiu va resultar força atractiva, mercès a les explicacions de Dolors Vilamitjana. Als antics cellers de la masia tinguérem l'oportunitat de passejar per dins d'una antiga tina, similar a les de la vall del Flequer, però amb una important diferència: la grata presència de la dolça flaira del vi ranci. El recorregut i la jornada dedicada al paisatge de la vinya al Bages es va cloure –no podia ser altrament– amb una degustació de vi que ens va oferir gentilment Valentí Roqueta, l'empresari que resumeix i personifica bona part del projecte territorial visitat al llarg del dia, en la seva doble qualitat de president de la DO Bages i de la Fundació Caixa Manresa.