

## Excursió a l'Alt Penedès

Narcís Rucabado i Franquesa

Després d'un acurat estudi del ventall de possibles indrets amb remarcats atractius prou importants per a les nostres «sortides d'estudi», vam decidir per a aquesta primavera de 1997, visitar l'Alt Penedès, per raó de l'enfilall d'incentius destacats: la geografia i la geologia de l'entorn, els aspectes històrics, viaris, econòmics, industrials població i cultius i, també, la vinya, i és clar: el XAMPANY, així amb majúscula, valor afegit a la motivació que fos aquesta la comarca que volguérem conèixer de prop.

També vingué a sumar-s'hi, la polèmica desfermada entre els dos grans productors xampanyers que a la vegada arrosseguen tots els altres elaboradors i industrials del sector i, per aquestes i altres raons, la comarca ha saltat a la palestra i a primera fila en la seva projecció actual i de futur.

Molt a pesar nostre, haguérem de retallar el programa sobre altres aspectes prou atractius, interessants i no massa coneguts de l'Alt Penedès, que donen molt de si, però el rellotge, és a dir el temps, és el que manà d'entrada una reducció del primitiu projecte.

El dissabte, 17 de maig de 1977, un bon nombre de socis de la Societat, sortírem de Barcelona amb un temps poc agrait. Després d'esmorzar al poble de l'Ordal, ja els núvols es van esqueixar i la bonança volgué ajudar-nos i poguérem gaudir d'una bona meteorologia.

Des de la miranda del castell de Subirats i santuari de la Mare de Déu de la Font Santa, el nostre consoci i professor de la Universitat de Barcelona, Joan Tort i Donada, ens donà una magistral lliçó des d'aquest esplèndid balcó amb el tema «Aproximació geogràfica de l'Alt Penedès». El nom «aproximació», ja

diu que amb el programa degudament controlat, no poguérem gaudir de més interessantíssimes explicacions sobre altres aspectes de la comarca que ens quedaren per a comentar i aclarir.

Tot seguit, sor Josefina Raventós, religiosa, conservadora i responsable del santuari, ens acompanyà a l'interior de l'església de Sant Pere del Castell, avui degudament restaurada i molt amablement ens donà una sèrie d'interessants explicacions sobre l'origen d'aquesta església i santuari.

També donà informació sobre l'absis preromànic, i concretament visigòtic, aproximadament del segle VIII. L'església, de planta romànica tardana, amb voltes notablement apuntades, és obra dels segles XI-XIII, i té una orientació i una amplitud inferior a l'absis primitiu que desborda la nau per la seva part meridional. L'església ha sofert ampliacions i modificacions a partir del segle XVII.

Al santuari hi resta una petita comunitat i és un lloc de repòs per a persones que hi vulguin trobar alguns dies de descans físic i recés espiritual.

El nom de Font Santa prové d'una font d'aigua termal que es trobà en una de les fondalades que voregen el castell i la tradició assegura que és on es va trobar la imatge de la Verge. Actualment aquesta aigua, ja fresca, és canalitzada cap al santuari per a gaudi de l'assedegat en els dies xardorosos d'estiu.

La següent visita la férem a l'«Escola de Viticultura i Enologia - Mercè Rosell i Domènech», que la Diputació de Barcelona ha bastit a Espiells, a 5 km de Sant Sadurní d'Anoia.

La directora de l'escola Sra. Mercè Domènech i Montagut, molt amablement ens acompanyà per les modernes instal·lacions, aules, laboratori, celler, aules d'informàtica, biblioteca i serveis de cuina i restauració. A la sala d'actes, hi va haver un interessant col·loqui sobre el funcionament del Centre i sobre les diferents titulacions que actualment i en el futur podran obtenir-se en aquesta Escola, amb metodologia pràctica i moderna. El professor d'aquest Centre Sr. Joan Milà i Mallofré ens amplià els nostres coneixements sobre les produccions i elaboració del vi i del xampany i sobre algunes de les plagues que han estat i en alguns casos encara actualment són el flagell de la vinya.

Quedàrem veritablement sorpresos per les magnífiques i modernes instal·lacions ubicades en un modern edifici, on s'imparteix una sòlida formació professional a alumnes de les rodalies i comarques de l'entorn, així com reciclatges per a altres especialitats agro-alimentàries amb prestigi professional per als nous intitolats.

Complementant aquesta visita i ja dintre del context de l'elaboració de vins i xampany, prèviament ja contactàrem una visita a les «Caves Castellblanch», de Sant Sadurní d'Anoia.

La visita comentada fou acompanyada pel Sr. Josep Boixeda, amb puntuals explicacions de l'elaboració del xampany i de les diverses i complicades operacions a què s'ha de sotmetre el vi per a transformar-se en aquesta deliciosa beguda.

Vam quedar sorpresos de la quantitat de maquinària moderna i sofisticada necessària per tal que el producte acabat i a punt d'expedició tingui un cost competitiu en els mercats.

Com que anàvem quasi fora del temps acotat en el programa, seguïrem cap al restaurant «Mirador de les caves», situat en un balcó privilegiat als Casots de Subirats, prop del castell, on saborejarem al punt una succulent paella d'arròs amb ànec. Seguirem altres plats que ens van deixar satisfets i amb ànim de continuar l'atapeït programa de la jornada.

A can Vendrell, prop de Sant Pau d'Ordal, mas on elaboren els vins i xampany procedents d'una explotació de vinya ecològica, ens mostraren una instal·lació particular de depuració d'aigües residuals, per procediment biològic. Interessantíssima instal·lació en fase d'estudi, amb resultats actualment òptims. Aquesta instal·lació s'ha construït amb el suport de la Junta de Sanejament del Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya. En aquest moment és única a Catalunya. Hi ha projectes a fer-ne a altres llocs (el proper a Ulldemolins). És una possible alternativa per a moltes finques i petits llogarets i petites aglomeracions urbanes. Val la pena conèixer aquests estudis pràctics que en definitiva han d'ésser les mires cap al futur.

A la tarda, a l'Aula Cultural del Museu del Vi, de Vilafranca del Penedès, tingué lloc l'acte acadèmic, és a dir, tres parlaments amb col·loqui, sobre temes prèviament escollits.

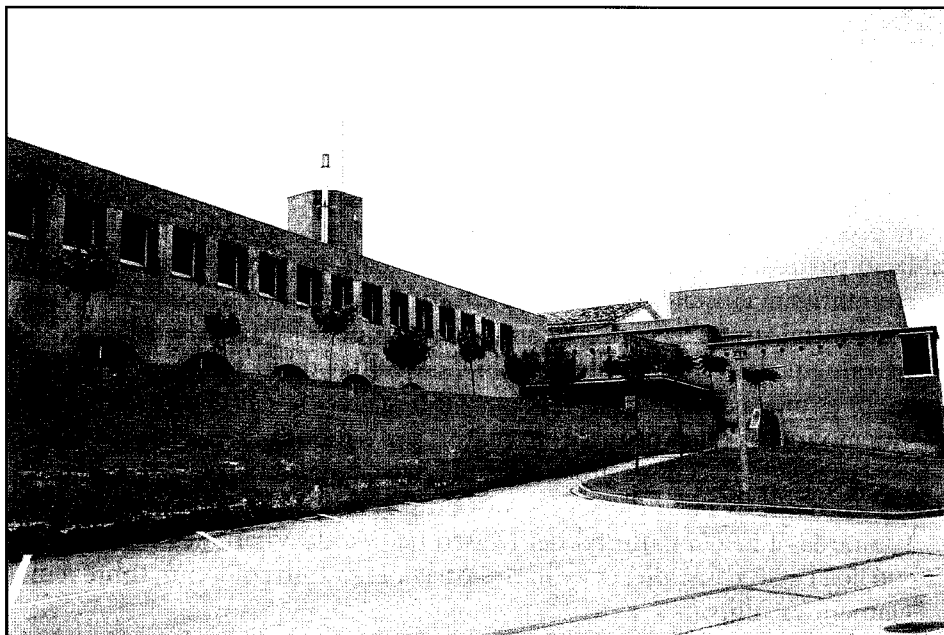
Obrí l'acte el nostre president Sr. Vicenç Biète que presentà el nostre cicle de «Sortides d'Estudi» i en aquest cas la nostra trobada a Vilafranca del Penedès. Tot seguit donà la paraula al primer conferenciant Sr. Santi Sanz i Gràcia, llicenciat en geografia per a la Universitat Autònoma, qui dissertà sobre «Alt Penedès; població i territori». Desgranà la seva intervenció sobre l'evolució històrica de la comarca en tant al seu poblament, comunicacions, agricultura, indústria, etc.

Seguidament el Sr. Marcel Gabarró i Pallarès, professor de la Facultat de Ciències de la Comunicació, a la Universitat Ramon Llull, exposà el seu tema sobre «De la fil·loxera a l'actualitat», però com que va fer incidència sobre el contenciós actual entre els grans productors de xampany i sobre els noms de «xampany-cava», el col·loqui fou molt viu per l'interès despertat i els interrogants que de cara el futur planteja un assumpte que pot saber-se perquè ha començat però que ningú no sap com pot acabar. És un punt actual bastant delicat i preocupant per al país.

Com a darrer torn ens parlà el Sr. Robert Labandera i Ganachipi, cap de Servei de Promoció Econòmica i Treball de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, sobre el futur econòmic i social de la comarca en relació als nous progressos de la tecnologia aplicada al producte i la seva incidència social i de proximitat a l'àrea metropolitana de Barcelona.

Ja el temps no donà més de si, però encara que el programa fou bastant dens, amb bona hora arribarem a casa amb la satisfacció d'un dia ben aprofitat.

S'entregà a tots els assistents un gruixut dossier, amb informació sobre la comarca, annex al qual s'adjuntà un dens estudi fet pel nostre consoci Joaquim Cabeza sobre la polèmica dels noms «xampany-cava», que crec que és un estudi molt encertat i curull de raó.



Escola de Viticultura i Enologia «Mercè Rosell i Domènech», de la Diputació de Barcelona. Barri d'Espiells. Sant Sadurn d'Anoia (fotografia deNarcís Rucabado).



Caves Castellblanc. Sant Sadurn d'Anoia (fotografia deNarcís Rucabado).



Mas Vendrell. Caves Albet i Noya. Sant Pau d'Ordal. Bassa de la depuradora d'aigua residual. Es destaquen les dues plaques solars que forneixen l'energia per moure un aparell remenador de l'aigua (fotografia de Narcís Rucabado).

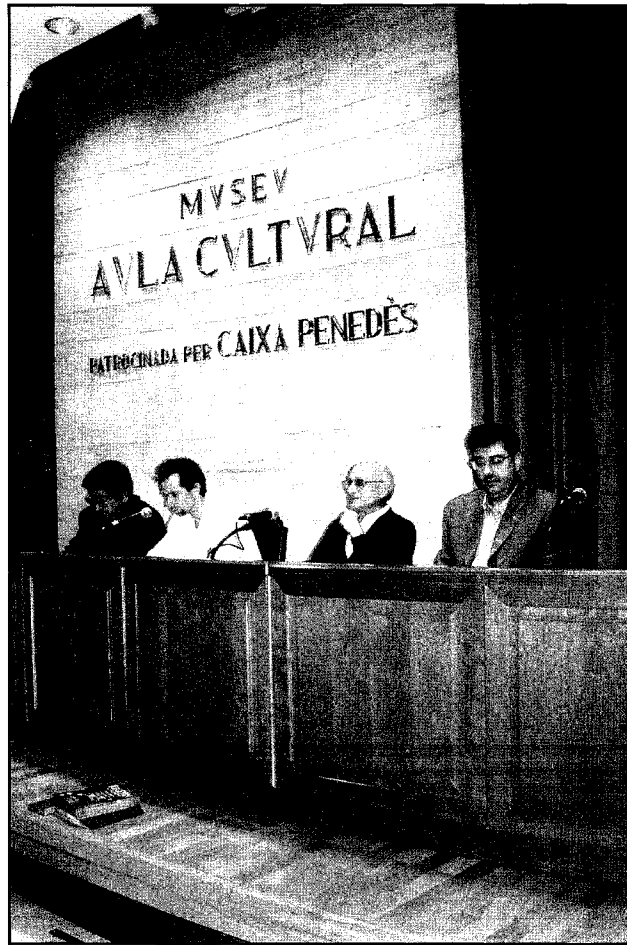


Mas Vendrell. Caves Albet i Noya. Sant Pau d'Ordal. Bassa de la depuradora d'aigua residual (fotografia de Narcís Rucabado).



Mas Vendrell. Caves Albet i Noya. Sant Pau d'Ordal. Bassa de la depuradora d'aigua residual (fotografia de Narcís Rucabado).





Acte acadèmic a l'Aula Cultural del Museu del Vi, de Vilafranca del Penedès (fotografia de Narcís Rucabado).