

LA VITICULTURA AL MARESME

Jordi Pujolràs i Llopis

Director Cooperativa Alella Vinícola

FENT HISTORIA

Durant molts segles la vinya ha estat un cultiu important al Maresme. Important pels grecs i molt estimat pels romans, sens dubte influït per les favorables condicions climàtiques de la comarca i la seva estratègica posició respecte els centres de consum.

Pujadas, en les seves "cròniques de Catalunya", afirma que els senadors romans anteriors a l'època del triumvirat classificaven els vins del Maresme entre els millors del seu temps. També els esmenta el poeta Marcial en llurs epigrames. Examinant els arxius de la catedral de Barcelona trobem notícia de que eren també els preferits dels clergues i la noblesa catalano-aragonesa de l'Edat Mitjana.

Tota la documentació que hom posseeix relativa a l'exploació agrària de la comarca demostra que la vinya n'era el principal cultiu i segons dades de 1778 es repartia així:

Alella	295'54 Hes.
Premià	282'00 Hes.
Mataró	384'60 Hes.
Arenys	262'10 Hes.
St. Cebrià de Vallalta	149'14 Hes.
Pineda	170'54 Hes.

De tota manera, fou a finals del segle XIX quan la vinya assolí les cotes més altes d'implantació a la zona degut a l'aparició, el 1865, de la plaga de la fil·loxera a Europa i que afectà principalment França assolant els seus conreus a una mitjana de 85.000 Hes. per any. L'augment dels preus que degut al desastre francès, provocà la demanda d'aquest país, motivà la plantació accelerada de vinyes, àdhuc en les zones més altes de la comarca. Encara que hom sabia que la única manera de combatre la plaga de forma eficaç era la substitució de la vinya euro-asiàtica per ceps americans resistents a la fil·loxera, els nostres pagesos optaren per la plantació indiscriminada en base a ceps autòctons, amb la qual cosa, en molts casos, hom facilità la invasió.

Precisament a finals de 1879, i quan acabava de manifestar-se el primer focus fil·loxèric a l'Empordà, els comerciants francesos recorrien les nostres zones vinícoles, i sense fixar-se en preus ni classes, adquirien tot el vi que podien trobar. Era natural que hom s'aprofités d'aquests preus tan alts i també era difícil el proposar als pagesos i terratinents que arrenquessin llurs vinyes per a replantar amb soques americanes, i, en conseqüència, estar uns anys sense obtenir collita.

A causa d'aquesta conjuntura econòmica, la vinya al Maresme arribà a representar, el 1890, el 35 per cent de tota la superfície comarcal, arribant hom a comptabilitzar-ne 11.000 Hes. de cultiu.

Ja hem dit que el 1879 havia estat descobert el primer brot fil·loxèric a l'Empordà, i ja l'octubre de 1882 hom detectà la infecció a les portes del Maresme, concretament a Tordera, dins de la província de Barcelona, que es donà a soques joves, d'implantació recent. Quedava clar que l'ex-

pansió del flagell s'hauria vist afavorida pels mateixos viticultors que, en el seu afany de noves plantacions, no tenien en compte si els serments que utilitzaven procedien de localitats afectades.

Aquest increment de la vinya, paral·lel com veiem al de la implantació de la fil·loxera, fou la causa de canvis profunds tals com l'augment demogràfic a la comarca que arribà a triplicar la seva població durant el segle XIX; les renovades relacions contractuals tals com parceria, masoveria, arrendament i molt especialment el contracte de "rabassa morta".

La "rabassa morta" tenia com a objecte la cessió al pagès per part d'un propietari d'un terreny de bosc o erm amb la finalitat de que hi plantés vinyes i les treballés mentre visquessin els ceps plantats. Aquest contracte d'origen secular arrelà fort al Maresme i llurs condicions motivaren un augment extraordinari de les terres que eren utilitzades per a cultiu, de la riquesa col·lectiva la qual millorà el nivell de vida del pagès, el qual passà a ser semipropietari de les terres que cultivava en lloc d'un simple jornal·ler.



Tant la plantació com els treballs propis del cultiu de la vinya eren fets per sistemes molt rudimentaris, ja que fins ben entrada la meitat del segle XIX, quan aparegué massivament l'oidium, hom no començà a ensofrar la vinya atès que fins aleshores hom no coneixia cap tractament per a atacar les malalties. Els sistemes de verema i posterior elaboració del vi, eren poc perfeccionats. Hom coneixia les premses, però des de la primera meitat del segle XIX començaren a ser utilitzades les grans premses de viga les quals representaren un notable progrés tant en la quantitat de most obtingut com en la seva qualitat.

La major part del vi produït en la zona era absorbit pel consum local i la resta era destinada a l'exportació arribant

a tenir en aquella època prestigi de renom internacional el d'Alella i Mataró.

Desgraciadament la fil·loxera envai totalment les vinyes del Maresme i, ja el 1886, es trobava a Badalona. Per acabar de completar aquest panorama tan desolador, el 1880, havia aparegut una tremenda plaga de mildium que s'estengué ràpidament pel litoral. La gran crisi en la qual aquest desastre sumí el camp del Maresme, i el català en general, coincidí amb el progressiu augment de la crisi agrícola europea que des de 1870 s'anava desenvolupant ràpidament. Hom passà d'una exportació global de 7 milions d'hectòlitres de vi, el 1888, a la fi de tota exportació en caducar el tractat comercial amb França, el 1892, en virtut del qual els vins espanyols havien substituït l'exigua producció pròpia del país veí. La situació, tant dels propietaris com dels rabassaires, s'anava deteriorant paulatinament, i a més entre ells sortiren fortes tensions. La pugna que històricament havien anat mantenint sobre els termes del contracte de "rabassa morta" (qüestió rabassaire) poc a poc s'anà apagant davant la necessitat de la replantació amb soques americanes a fi d'intentar el relleu del sector vitícola. La replantació motivà una transacció necessària entre les dues parts. Consistí per un costat, en una millora dels pactes però per l'altre la terra era cedida en règim de parcel·la. En alguns casos el pagès aconseguia que el propietari augmentés la seva aportació monetària a fi d'ajudar la replantació que havia de costar més diners degut a la utilització intensiva d'adobs, sofre i sulfat de coure que exigia la nova soca americana. En molt poques ocasions el propietari pagà la totalitat de la replantació, però reduí el seu rabassaire a la condició de simple parcer amb un contracte de duració anual la perllongació del qual només depenia d'aquell.

A aquestes dificultats, el pagès hi havia d'afegir les amenaces del fisc ja que, àdhuc en situació tan precària com aquella, l'Estat continuava exigint el pagament de tots els tributs, trobant-se insolvent a l'hora de fer-los efectius. Les confiscacions i subhastes de finques assoliren un nombre tan elevat que el 21 de juny de 1885 hom aprovà una llei per la qual les finques replantades amb soques resistents a la contamiació fil·loxèrica quedaven exemptes d'impostos. Bo i així, segons l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, el 1888 hi havia un total de 418.465 finques embargades.

Alternativament a la replantació amb soques americanes, hom proposà la del garrofer o l'olivera. El Maresme hom optà per la del primer com a conreu de secà a la vegada que durant tota la primera meitat del segle XX hom portà a terme una intensa labor d'anivellament de terres i obertura de pous de reg a fi d'augmentar el seu rendiment. La superfície de regadiu passà de 780 hes., a principis del segle XX a 5.500 hes. el 1970.

La replantació de la vinya al Maresme, amb soques americanes, només fou feta a Alella, Teià, Tiana i Arenys, on la gran tradició camperola i la creixent i molt notable demanda de vi per part del mercat de Barcelona, induïren els pagesos d'aquestes zones a la reconquesta de la vinya.

A Alella, poble de fonda arrel vinatera, fou fundada el 1906 la Cooperativa "Alella Vinícola" la qual, unint els esforços de propietaris i pagesos, i amb una encertada visió de futur, es proposà fer arribar el vi de la comarca als mercats de consum, embotellat i no a balquena com era usual en aquella època. Amb una elegant imatge de marca era i és l'avui mundialment conegut "Marfil".

D'aleshores ençà, la història de la vinya al Maresme camina unida a la d'aquesta Cooperativa, ja que l'evolució d'aquest cultiu ha anat estretament lligada i, a més, condicionada a la d'Alella.

Aquesta zona, i a instàncies dels cooperativistes d'"Alella Vinícola", fou de les primeres de Catalunya que aconseguí la qualificació de zona protegida en acollir-se als avantatges de la llei de 26 de maig de 1933 i obtení el Consell Regulador de Denominació d'Origen. Així, tots els vins que acull aquest Consell poden arribar al mercat amb la denominació "Alella". La zona s'extén per tota la costa des de l'ala nord de Badalona fins a Cabrils i es troba dividida en dues vessants per una cadena muntanyosa que discorre paral·lela a ella.

LA VINYA QUE DÓNA L'"ALELLA"

La vinya es troba distribuïda en pendents de la manera següent: el 19 per cent de la superfície en pendents menors del 5 per cent; el 50 per cent en pendents compreses entre el 5 i el 15 per cent; el 29 per cent en pendents entre el 15 i el 25 per cent; l'1 per cent en terrasses. La topografia de la vinya varia entre el nivell del mar i els 500 m. d'alçada.

Podem dir, doncs, que la viticultura del Maresme està, avui dia, representada per la zona emparada per la Denominació d'Origen "Alella" i que els municipis i superfície de vinya que representen són:

Municipis	Superfície de vinya (Hes.)	Intensitat de cultiu (o/o)
Alella	219	38'38
Cabrils	18	15'52
Martorelles	31	12'42
El Masnou	15	6'88
Montgat	20	20'78
St. Faust Campcentelles	158	65'37
Vilassar de Dalt	36	12'35
Sta. Ma. Martorelles	17	26'76
Teià	62	17'45
Tiana	87	27'94

663 Hes.

Cooperativa Alella Vinícola

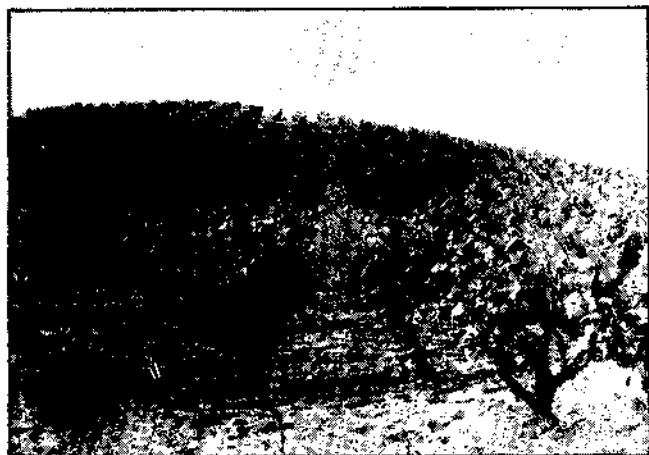


Entenent per intensitat de cultiu el percentatge que la vinya representa sobre el total municipal de terreny llaurat, veiem que els termes amb major superfície de vinya són els d'Alella i Sant Faust de Campcentelles, essent a més aquest darrer el que presenta un major percentatge.

En estar les vinyes en terrenys d'un pendent considerable i en haver variat substancialment les relacions contractuals, ha variat amb el temps la mida de les parcel·les. En el quadre següent hom pot observar que els municipis que tenen la parcel·la mitja més petita, Alella i Sant Faust de Campcentelles, són els que posseeixen major superfície de vinya:

Municipi	Parcel·la mitja (Hes)
Tiana	1'17
El Masnou	1'06
Teià	0'94
Cabrils	0'85
Martorelles	0'82
Montgat	0'75
St. Ma. Martorelles	0'67
Vilassar de Dalt	0'67
St. Faust Campcentelles	0'66
Alella	0'58

El valor de la parcel·la mitja en la Denominació d'Origen és de 0'7137 Hes.



La vinya d'Alella. Ca l'Estela.

Al mateix temps, l'edat de la vinya fluctua molt en aquesta zona. Fent 3 grans grups podem resumir que el més vell, plantacions anteriors a 1945, representa un 39'65 per cent; que la vinya en plena producció, plantacions fetes entre 1945 i 1965, representa el 54'63, i que la vinya jove, posterior a 1965, representa el 5'72 per cent.

El ritme de plantacions és molt diferent d'uns termes a uns altres. Així, mentre que Alella, El Masnou, Montgat, Santa Maria de Martorelles, Teià i Tiana, més del 55 per cent de les vinyes s'han plantat entre 1945 i 1965, en els de Cabrils, Martorelles, Sant Faust de Campcentelles i Vilassar de Dalt, més del 60 per cent de les plantacions són anteriors a 1945.

En general, en tots els municipis, la vinya ha anat endarrera, sobretot en l'última dècada, encara que la pèrdua d'unes expectatives urbanístiques immediates com a conseqüència d'una aplicació més estricta de la política, i dels favorables preus que del vi hom n'obté deguts a una correcta comercialització, permeten preveure un relleuament d'aquest conreu, com ja està succeint a Alella, Teià i Tiana.

VARIETATS DE RAÏM

Respecte al raïm destinat a la vinificació, el reglament de la Denominació d'Origen permet les varietats següents: Xarel·lo Blanc, Pansa Blanca, Pansa Rosada, Garnatxa Blanca per als vins blancs, i Ull de Llebre, Garnatxa Negra, Garnatxa Peluda i Sumoll per als negres.

La varietat dominant és la Xarel·lo que representa el 63'84 per cent de la vinya, amb 426'47 Hes. La segueix en importància la varietat Pansa Blanca amb 111'97 Hes., que representa el 16'76 per cent del total. La tercera és la Garnatxa Blanca amb 41'70 Hes. que representa el 6'21 per cent del total. En raïm negre la més important és la Garnatxa Negra amb 23'83 Hes. que representa el 3'57 del total.

La varietat més important de la zona, la Xarel·lo, es localitza en el municipi d'Alella, Sant Faust de Campcentelles,

Vilassar i Tiana, representant tots ells més del 70 per cent de llurs respectives superfícies de vinya. La Pansa Blanca té la seva màxima representació en els termes de Cabrils, Martorelles, Sta. Maria de Martorelles i Teià, en els quals representa més del 67 per cent de la seva vinya. La Garnatxa Blanca es localitza principalment en el municipi d'Alella, on n'existeixen 29'04 Hes. Les varietats negres es troben principalment a la zona central de la Denominació d'Origen, o sia, en els municipis d'Alella, El Masnou, Montgat i Teià. Així, la Garnatxa Negra es troba a Alella, 18'04 Hes. i el Masnou, 4'38 Hes.; la Ull de Llebre a Alella amb 5'01 Hes.; la Pansa Negra a Teià amb 5'86 Hes., i la Sumoll a Alella i Sant Faust de Campcentelles amb 6'68 i 6'23 Hes., respectivament.

En allò referent als porta-empelts, que són els peus americans que foren replantats després de la fil·loxera per ser resistents a aquesta plaga, el més extès a la zona és el Rupestris de Lot que, amb les seves 393'50 Hes., representa el 58'90 per cent del total. El segueixen el Richter-110 amb 148'57 Hes. (22'24 per cent), el Millardet 41-B. amb 69'90 Hes. (10'46 per cent); el Couderc 3309 (5'68 per cent). Els peus que resten no són significatius amb percentatges tots ells inferiors a l'1 per cent.

Les plantacions dels 2 porta-empelts (peus americans) més importants han seguit evolucions inverses, doncs mentre que el 91'39 per cent de la superfície de Rupestris de Lot és anterior a 1955, el 87'26 per cent de la de Richter-110 és posterior a 1950.

Avui dia, segons la nostra manera de veure, hom segueix una política de cultiu encertada tendent a obtenir uns rendiments baixos en quant a quantitat, i que per altra banda està molt d'acord amb les característiques particulars de les parcel·les destinades a vinya.



EL VI D'ALELLA

En el tractament del raïm per la transformació en most hom segueix el clàssic procediment heretat dels antics col·lectors d'aquesta terra, el qual consisteix en un premsat molt suau de la verema blanca encaminat a obtenir un most lliure d'impureses, que un cop separat de la brisa passarà als cups de fermentació contínua on tindrà lloc el procés natural que el convertirà en vi. Es tracta, doncs, d'una fermentació en verge.

En l'elaboració dels negres i rosats, un cop aixafada la verema, i després desbarruscar-la, hom porta tota la pasta obtinguda a les tines de fermentació on el contacte amb la pell anirà donant al most-vi el clàssic color "ull de llebre" en els rosats per passar, dies més tard, al vermell robí dels negres, i adquirint al mateix temps, les qualitats gustatives que li són pròpies.

Menció apart mereix l'elaboració de les misteles la qual és realitzada durant la verema. Ens referirem primer a la que

hom realitza amb mostos procedents de diferents varietats negres barrejades convenientment. Un cop realitzat aquest "coupage" hom envaeix tota fermentació mitjançant l'addició d'alcohol fins que el conjunt agafi una graduació aproximada de 16°. Aquesta mistela s'anirà criant amb botes de roure americà on tindrà lloc el procés misteriós que li anirà donant l'insuperable perfum les qualitats organolèptiques tan conegudes dels amants d'aquest tipus d'elaborat. Finalment serà tipificada mitjançant el sistema de soleres, donant lloc al vi denominat "Generós dolç" més conegut a la comarca amb el nom de Violeta. Aquest tipus de vi arriba a llur màxim esplendor a partir dels 10 anys de cria. L'elaboració de misteles a partir del raïm blanc té com a missió específica donar el grau de dolçor necessari als vins secs criats durant tres anys i, així, obtenir el mundialment conegut Marfil Blanc. Per portar a terme aquestes dilatades criances, és obvi el requeriment d'una gran capacitat d'emmagatzematge i unes instal·lacions adequades. En aquests moments la Cooperativa Alella Vinícola disposa d'una capacitat d'emmagatzematge de 32.901 Htes. dels quals 15.010 corresponen a grans envasos de roure americà (tines i foudres), i 1.351 Htes. corresponents a bocois, bótes i barriques. Aquesta capacitat de cria en fusta de roure és el factor diferencial d'altres tipus d'elaboracions que hom realitza en altres comarques i converteixen la Cooperativa en el primer celler de Catalunya en allò referent a la cria.

Aquestes xifres donen una idea aproximada de la importància que ha arribat a tenir amb el pas dels anys, l'obra d'aquests vinaters, pioners del cooperativisme en el Maresme i de l'innegable triomf que representa el veure units els factors socials i econòmics de la comarca en pro de la consecució del que avui és el més digne representant de la vinya del Maresme: el vi d'Alella.

BIBLIOGRAFIA

- IGLESIAS, Josep. La crisi agrària de 1879-1900. La fil·loxera a Catalunya. Llibres a l'abast, Barcelona, 1968.
- LEONART, P., MACIAS, P., ARDEVOL, R., El Maresme: les claus de la seva contínua transformació. Serveis d'Estudis de Banca Catalana, 1981.
- CASAS, Joaquín, El Maresme, Albertí Editor, Barcelona 1959.
- L'agricultura a Catalunya, Servei d'Estudis de Banca Catalana i Fundació Jaume Bofill, Barcelona, 1980.
- PUJOLRÀS, Jordi, "Vinyes i Vins d'Alella", Revista Alella, Octubre 1970.
- Catastro Vitícola y Vinícola. D.O. "Alella", Ministerio de Agricultura y Pesca, 1981.
- ROVIRA VIRGILI, A., Història de Catalunya, Vol IX, La Gran Enciclopèdia Vasca. 1979.
- VILAR, Pierre, Catalunya dins l'Espanya Moderna, Vol. III Ed. 62, Barcelona 1966.