

DOCUMENTACIÓ HISTÒRICA DEL SUMOLL-SUMOI

Josep M. Puiggròs i Jové

Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA)

RESUM

La varietat de cep sumoll, fins a la primera meitat del segle XX, era una de les varietats de raïm negre més cultivades a Catalunya, especialment al Camp de Tarragona, al Penedès, al Vallès, a la Segarra, al Bages i en una part de la Conca de Barberà. A partir de la segona meitat del segle XX, va anar disminuint d'una manera espectacular fins a quedar-ne reduïda la superfície a unes 250 ha. Quan es pensava que la varietat arribaria a desaparèixer totalment, ha sorgit un moviment per recuperar el sumoll per part de diversos productors del Penedès, del Camp de Tarragona, del Bages i de l'Anoia, que han començat a fer un treball per a la millora i la comercialització de vins rosats i negres que tenen com a base el sumoll i també cava, tant en cupatges com en forma monovarietal. En aquesta comunicació presentem i comentem la documentació històrica que fins ara s'ha trobat d'aquesta varietat, que ens ajudarà en el coneixement del nostre patrimoni vitícola, que cal preservar i potenciar.

Correspondència: joseppuiggros@gmail.com.

RESUMEN

La variedad de cepa sumoll fue, hasta la primera mitad del siglo XX, una de las cepas de uva tinta más cultivadas de Cataluña, especialmente en las comarcas del Camp de Tarragona, Penedès, Vallès, Segarra, Bages y una parte de la Conca de Barberà. A partir de la segunda mitad del siglo XX, fue disminuyendo de forma espectacular hasta quedar reducida su superficie a unas 250 ha. Cuando se pensaba que la variedad llegaría a desaparecer totalmente, ha surgido un movimiento para recuperar el sumoll por parte de varios productores del Penedès, el Camp de Tarragona, el Bages y la Anoia, que están realizando un trabajo de mejora y también se encargan de la comercialización de vinos tintos y rosados con base de sumoll y también cava; todos estos productos son tanto en forma monovarietal como en mezcla (*coupage*). En esta comunicación presentamos y comentamos la documentación histórica que hasta la fecha se ha encontrado sobre esta variedad, lo cual nos ayudara al conocimiento de nuestro patrimonio vitícola, que es necesario preservar y potenciar.

1. PER QUÈ ENS INTERESSA SABER LA HISTÒRIA DE LES NOSTRES VARIETATS DE CEPES

En algunes èpoques, de la història només n'han interessat els grans temes, i per tant s'han oblidat els que poden semblar menys importants però que són molt pròxims a les persones que viuen en un lloc. De fet, és a partir dels anys 1970 que s'inicia una branca de la història que s'anomena *microhistòria* i que té com a finalitat la investigació del passat a escala local, i els temes que tracta, doncs, són molt més a prop dels ciutadans. D'aquesta manera es fan històries d'un petit poble, d'una empresa, d'una activitat o del que ara tractarem: les varietats de ceps que cultivem des de temps molt antic en una comarca vitícola.

Així, hem elaborat un treball, encara per ampliar, sobre les dades històriques que hem trobat i que fan referència a la varietat sumoll-sumoi. L'interès per aquests temes augmenta perquè, amb els resultats que se n'obtenen, es poden defensar millor els nostres vins. Sortim d'un procés de globalització per encetar-ne un altre en el qual es vol defensar l'especificitat, i es pot dir sense embuts que hem entrat en una nova era i filosofia de pensar en la qual la defensa de la especificitat té molt d'interès.

Aquest procés no és nou; l'ésser humà, des de temps antic, sempre ha tingut la voluntat de deixar la petjada del producte que ha elaborat. En el cas dels nostres vins, amb aquest coneixement volem demostrar que aquests tenen una llarga història, a diferència de zones vitícoles

d'altres parts del món que fa relativament poc que han iniciat la producció de vi.

Aquest coneixement pot tenir també una repercussió econòmica en potenciar l'argumentació a favor dels vins elaborats amb les varietats estudiades. Tot aquest treball va lligat a un territori on la varietat de cep estudiada, en aquest cas el sumoll, es cultiva. Aquest territori té un paisatge, un tipus de sol, un clima i, en conseqüència, una flora, i es troba lligat a una cultura local.

En aquesta comunicació, a part d'estudiar el sumoll, com hem dit abans, defensem l'especificitat i, amb ella, les varietats autòctones de vinya de cada territori. Abans de tot creiem convenient explicar què entenem per *varietat autòctona* i com ens han arribat al nostre país. Hem escollit un passatge del llibre *Caracterización y conservación del recurso fitogenético*, publicat per la Junta d'Andalusia (Ocete *et al.*, 2007, p. 39), i n'hem triat i adaptat els fragments del punt 1.1.

1.1. Com ens han arribat les varietats autòctones

a) A partir de la domesticació directa d'exemplars silvestres locals (són les varietats realment autòctones).

b) Amb la introducció molt antiga d'una varietat procedent d'altres llocs. Així, la introducció d'una varietat determinada pot ser deguda a una expansió geogràfica lligada a moviments humans com migracions o colonitzacions. Normalment ha de tenir unes bones característiques culturals, com la reputació de

varietat de bona producció de vi, o bé presentar unes característiques agronòmiques d'interès determinades.

c) Amb la millora local i la selecció. Les plantes que han nascut de manera accidental o intencionada, com a resultat d'una autopropagació i per mitjà d'encreuaments amb varietats introduïdes, poden donar com a resultat noves varietats locals. En aquest cas, també hi poden ajudar els exemplars silvestres (cultivars autòctons).

De tota manera, les varietats sorgides dels possibles casos explicats poden acumular mutacions i, amb el temps, originar noves varietats o clons (d'una mateixa varietat).

2. PER ESBRINAR TOT AIXÒ, CAL UN TREBALL MULTIDISCIPLINARI

Quan diem això no descobrim res, ja que actualment quasi tots els treballs, siguin de recerca o d'altres, són multidisciplinaris. En aquest cas concret, els professionals que hi poden treballar són: agrònoms, antropòlegs, arqueòlegs, biòlegs, enòlegs, farmacèutics, geògrafs, historiadors, pagesos, entre altres. Cada grup professional, amb els seus coneixements específics, completa el trencaclosques del coneixement històric, tècnic i cultural de les nostres varietats de ceps. Però no és una tasca fàcil, atès que la documentació necessària per recopilar les dades es troba dispersa en molts llocs, com ara obres literàries (especialment d'èpoques històriques); aquestes, en molts casos, ens do-

nen una primera informació d'aquella varietat i la seva possible antiguitat, ja que tenim la sort que de la majoria d'obres referenciades es coneix l'any de publicació o, si més no, la data aproximada en saber la biografia dels autors. Altres fonts són manuals d'agricultura, com és el cas del tractat de Miquel Agustí del 1617 *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*. També els documents notariaus són molt útils quan el notari hi explica detalladament les finques i, de manera especial, si es tracta de vinyes i inclou la descripció de les varietats de ceps que estan plantades. Igualment passa amb dades cadastrals. Altres fonts interessants són els llibres de comptes de moltes cases de pagès quan aquestes tenien vinyes i, en alguns casos, ens expliquen les vendes d'aquest vi i la seva procedència pel que fa a la varietat. Una forma més completa són els dietaris de pagesos importants, que ens informen de molts fets relacionats amb l'agricultura i la societat de l'època en què van ser escrits. Per acabar, cal esmentar les memòries de viatges de persones que feien una descripció molt acurada dels llocs on anaven, tractats de geografia i llibres de comerç, així com diccionaris. Tota aquesta documentació la podem trobar en diversos arxius (privats o públics), notaries, biblioteques, etc.

Dintre de les aportacions dels diferents professionals, fa uns anys que els filòlegs duen a terme estudis molt interessants que ens ajuden notablement a completar el trencaclosques que presentem. Aquesta aportació va començar ja al final del segle XIX i va continuar durant tot el segle XX, especialment amb els treballs d'Alcover, Moll, Coromines i l'Institut

d'Estudis Catalans, entre d'altres, que ens donen informació sobre els mots recollits als Països Catalans. Però també hem de tenir en compte obres específiques, com l'obra de Joan Veny (1993) i, de manera especial, el *Diccionari dels noms dels ceps i raïms* (Favà, 2001), un treball molt útil que ens informa dels noms que rep cada cep a les diferents parts dels Països Catalans i, a la vegada, ens dóna una àmplia bibliografia històrica de cada varietat de cep. És també molt interessant el treball de Maria Estruch *Mil veus de Bacus* (2008), que ens aporta dades precisament del sumoll, del qual tornarem a parlar més endavant.

Els treballs filològics ens documenten sobre les formes orals i escrites d'una varietat de cep en diferents parts del nostre territori allí on la varietat és present o hi ha estat. De totes maneres, cal ser prudent i tenir experiència a l'hora d'acceptar tots els noms recollits i admetre que pertanyen a una varietat determinada. D'aquests treballs hem pogut trobar que s'accepta que són sinònims de *sumoll* les formes següents: *sumoi*, nom utilitzat molt àmpliament i actualment en el Camp de Tarragona, on fem la jornada, i també *chimoi*, *saumoll*, *somoi*, *sumoy*, *ximoll*, *somoll*, *ximoy*, *xemoll*, entre d'altres.

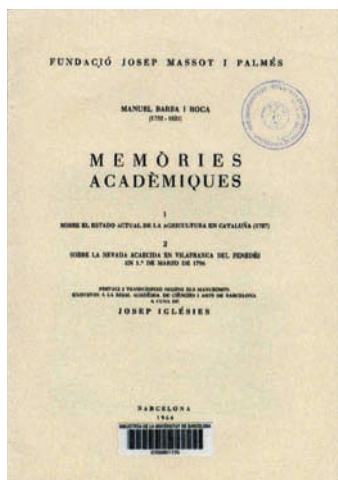
3. ELS PRIMERS DOCUMENTS QUE PARLEN DEL SUMOLL-SUMOI

Els primers documents que hem trobat que parlen d'aquesta varietat són del final del segle XVIII, de les publicacions de la

Reial Acadèmia de Ciències Naturals i Arts de Barcelona, fundada el 1764. L'Acadèmia de Ciències de Barcelona va omplir un buit que es va produir amb el tancament de totes les universitats de Catalunya com a conseqüència de la derrota contra els Borbons i que van ser substituïdes per la de Cervera, construïda a causa d'aquest fet. I a Barcelona van sorgir arran d'esdeveniments diversos, institucions que intentaven omplir el buit acadèmic produït per la supressió de la universitat i també com a conseqüència de les consignes de la renovació agronòmica a tot Europa. Un any més tard es va crear, dintre de l'Acadèmia, la Direcció d'Agricultura, on van tenir un paper molt important els acadèmics Manuel Barba i Roca (1752-1824) i Josep Albert Navarro-Mas i Marquet (?-1814); tots dos van realitzar molts treballs sobre la situació de la vinya i el vi a Catalunya en un moment en què el cultiu de la vinya estava en una forta expansió.

Josep Albert Navarro-Mas i Marquet, l'any 1797, va publicar *Memoria sobre la viña*. En aquesta publicació fa una anàlisi crítica del cultiu de la vinya i de l'elaboració del vi a Catalunya. D'una manera molt clara, diu que cal millorar la qualitat dels vins catalans i ens menciona algunes de les varietats que es cultivaven en aquell temps: pel que fa a les varietats blanques, moscatell, macabeu, multonach, isagas, malvasia, picapolls, martorelles, xarel·lo i trobat; i pel que fa a les negres, garnatxa, sumoll, lloras, carañenas, monastrell, picapoll negre i les castellanès, entre d'altres.

FIGURA 1. *L'acadèmia de les Ciències de Barcelona (1764) i els acadèmics de la direcció d'Agricultura.*



Barba i Roca, en la sessió acadèmica de l'11 d'abril de 1787, va presentar el llistat següent de varietats de ceps que es cultivaven al Penedès:

Xarel·lo, pansa valenciana, macabeu d'escaldar, parrelles, llores, escanyavelles, moscatell de gra bo, moscatell de gra menut, cuatorts, mallorquins bords, caranyena de redolta blanca, caranyena de redolta negra, gotimos, travalons, ull de llebre, sant Joan, moscatell blanc, moscatell vermell, cruixents, picapolles, cama de garsa, garnatxa, sumoi, cendrosa, macabeu dolç, macabeu agre, trobats, parrell curt, malvasia comuna, pansa valenciana negra, escanya cans, i tretzedeus.

L'altre acadèmic va ser el vilafranquí Manuel Barba i Roca, que en la sessió acadèmica de l'11 d'abril de 1787 (com podem veure en la figura 1) va presentar la vinya com la producció econòmicament més important per a la Catalunya d'aquell temps. De fet, l'aiguardent, com a producte de destil·lació del vi, es va arribar a convertir en el primer producte d'exportació del Principat.

En aquesta sessió ens dona una llista de raïms «que's coneixen al Panades» (mencionats en la figura de més amunt), dels quals destaquem els següents: entre les varietats blanques, el macabeu, el xarel·lo, el multonenc, etc.; i entre les negres, la garnatxa, el sumoll, la carinyena, el monastrell, l'ull de llebre i el picapolles, que ens ha arribat fins avui. Manuel Barba i Roca, conscient que calia donar sortida a la producció de vi i aiguardent

del Penedès interior, va reclamar una bona carretera entre Vilafranca i Vilanova, un important port de sortida per al vi i l'aiguardent en aquell moment, tal com hem dit. Els treballs d'aquests dos acadèmics són els primers que ens mencionen la varietat sumoll.

4. EL SEGLE XIX

Pel que fa a les fonts de documentació, si durant la segona meitat del segle XVIII i una part del segle XIX va destacar l'Acadèmia de Ciències, a partir del 1851 va ser molt important l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI) gràcies a la seva publicació mensual (que encara existeix), nascuda el mateix 1851, any de la fundació de l'entitat. En aquells anys aquesta institució va aplegar com a socis els principals propietaris agraris de Cata-

lunya, i part de les seves activitats van ser tècniques i tingueren una gran influència en el desenvolupament del món agrari. La consulta a la revista del IACSI ens aporta moltes notícies sobre la vinya i el vi, i és en aquesta revista on hem trobat una sèrie de treballs que ens parlen de la varietat de cep sumoll.

El primer d'aquests és de Martorell i Peña, que en la revista de l'IACSI del 1871 publica l'article «Las principales variedades de la zona marítima de la provincia de Barcelona».

En aquest article fa una descripció ampelogràfica de vint-i-sis varietats, que classifica en quatre grups: grup 1, sumoll i xarellu; grup 2, garnacha, trubat, cariñena, macabeo, morastell, roigs i tarragonechs; grup 3, picapolls blanco, picapolls negro, moscatell gordo o romano, moscatell gra gros comun, moscatell gra xich, malvasia, tarrasench i pansa valenciana; grup 4, juanenchs, muscats, salvatants, caxal de llop, trencaventres, afartapobles, maduixa, albillo i San Juan.

En aquest treball, Martorell i Peña fa una descripció ampelogràfica de les diferents varietats i del sumoll. Sobre el gra de raïm i dels pàmpols, diu el següent: «Los granos son grandes y medianos, ovalados, apiñados, el pendimiento muy robusto y corto, hollejo grueso, orujo regular, sabor áspero, madurez regular... Los pámpanos tienen manchas encarnadas, el hollejo tiene mucho tanino».

Exposició de raïms organitzada per l'IACSI l'any 1871

L'Institut de Sant Isidre, l'any 1870, va organitzar als locals de Barcelona amb l'ajut dels seus socis una exposició de raïms de les diferents varietats de ceps que es cultivaven, i l'any 1871 la va repetir. De totes les mostres enviades, quinze eren de malvasia, catorze de sumoll, tretze de macabeu, dotze de xarel·lo, etc. Segons Giralt (2003, p. 56 i 57), de les mostres de sumoll, dotze eren del Penedès, la qual cosa demostra la importància que tenia aquesta varietat en aquesta comarca.

Una discussió que encara dura

Entre els anys 1874 i 1875 s'origina un debat a Tarragona, dintre de la revista de l'IACSI, sobre les varietats autòctones i les foranes. Participa en aquest debat el senyor Ricard Rubió, enginyer agrònom, vocal de la Junta Provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Tarragona, que defensava que per augmentar el color dels vins calia introduir la varietat de raïm negre *petit bouschet*, d'origen francès; per contra, el senyor Munner, catedràtic de la Facultat de Farmàcia de Barcelona, defensava les varietats del país com la garnatxa o el sumoll i assegurava que era amb aquestes que calia treballar, millorant-les. Veurem que aquesta discussió torna a ser present durant les últimes dècades del segle XX.

FIGURA 2. Fotografia d'un fragment de l'article «Las principales variedades de vid de la zona marítima de la provincia de Barcelona» de Martorell i Peña

CLASIFICACION, FRUTO, CEPAS.		LOS SARMIENTOS son las ramas que partiendo del tallo a se estienden fluctuosos. Su forma en meritallos unidos entre si cilindrica estriada y su consistencia leñosa medulosa.								
GRUPOS	VARIETADES DE UVA.	COLOR DE LA UVA.	CEPA O TRONCO.	TAMAÑO.	DIRECCION.	COLOR.	ESTRIAS.	MÉRITAS-LLÓS.	NUDOS.	YEMAS O BOTONES.
1. ^{er}	Sumoll	muy negro	vigorosa	grandes	oblicuos	oscuro	regulares	cortos	regulares	regulares
1. ^{er}	Xarel·lu	blanco tostado	vigorosa	grandes	horizontales	muy encarnado	regulares	largos	grandes	grandes
2. ^{do}	Garnacha	muy negro	vigorosa	grandes	oblicuos	oscuro	regulares	cortos	grandes	grandes
2. ^{do}	Trubal	blanco	regular	regulares	oblicuos	claro	finas	cortos	regulares	regulares
2. ^{do}	Carlàena	muy negro	regular	regulares	oblicuos	oscuro	regulares	regulares	regulares	pequeñas
2. ^{do}	Macabeo	blanco	regular	regulares	oblicuos	claro	regulares	cortos	grandes	regulares
2. ^{do}	Morastell	negro	vigorosa	grandes	oblicuos	oscuro	regulares	medianos	regulares	regulares
2. ^{do}	Torrastell	rosado oscuro	vigorosa	grandes	oblicuos	fuerte	regulares	medianos	grandes	regulares
2. ^{do}	Tarragonells	negro	muy vigorosa	grandes	acostados	fuerte	regulares	largos	grandes	regulares
3. ^{er}	Picapolis	blanco	regular	regulares	horizontales	oscuro	finas	medianos	regulares	regulares
3. ^{er}	Picapolis	negro	regular	regulares	oblicuos	oscuro	regulares	medianos	regulares	regulares

Els treballs d'ampelografia i altres recerques

Durant i immediatament després de la fil·loxera, apareixen diversos treballs i col·leccions ampelogràfiques, amb l'afany de poder mantenir les varietats de ceps que hi havia a Catalunya i empeltar-les amb els nous peus americans. Anteriorment ja hem vist el treball de Martorell i Peña, un dels primers treballs en aquest sentit a Catalunya, però cal no oblidar que el pare d'aquesta disciplina a l'Estat espanyol va ser Rojas Clemente, que l'any 1807 fa el primer treball d'ampelografia amb la descripció de diverses varietats andaluses. En la revista

de l'IACSI apareixen nombrosos articles i referències sobre les col·leccions que es van crear. Una de les col·leccions més antigues va ser la de l'Estació Ampelogràfica Catalana, fundada el 1884 a Terrassa i promoguda per propietaris vinculats a l'IACSI. Rafael Roig i Torres va ser-ne el director. Els objectius d'aquest centre consistien a estudiar el conreu i l'adaptació dels ceps europeus i americans a les nostres condicions. La col·lecció va arribar a tenir més de dues-centes setanta varietats de ceps, entre americanes i europees. En el mateix lloc es va fundar una escola d'empeltadors de ceps, que va ser la primera de l'Estat espanyol.

L'any 1911 es va crear la Colección Ampelográfica Española al Masnou, a la finca del senyor Pere Grau i sota el mecenatge del senyor Maristany, comte de Lavern. La col·lecció va tenir més de quatre-centes varietats de ceps i el director en va ser el doctor P. Girona. En la llista de varietats, publicada a la revista de l'IACSI el 1911, en la p. 320, hi figuren el saumoll blanc, el saumoll de gra llarch i el saumoll de gra rodó.

Pel que fa a l'experimentació i la investigació, els primers centres públics van ser les estacions enològiques de Vilafranca (1902) i de Reus (1910), que avui formen part de l'INCAVI, creat el 1981.

L'Estació Enològica de Vilafranca va realitzar un treball des del 1905 fins al 1923 (Saumell *et al.*, 2003) en el qual es comparava la producció d'hectolitres per hectàrea de vuit varietats, entre les quals hi havia el sumoll sobre diferents peus. Aquest fet demostra l'interès que tenia la varietat durant aquest període.

Del Penedès al Maresme passant per Ponent

Tornant a la revista de l'IACSI, en diverses ocasions aquesta publicació oferia articles sobre les visites que els socis realitzaven a alguna de les finques importants d'altres consorcis, i explicaven les característiques de l'explotació. En tres ocasions, al principi del segle XX, visiten finques on es cultiva la varietat sumoll i, com podem veure, en zones geogràfiques completament allunyades les unes de les altres, la qual cosa també ens dóna cons-

tància de l'extensió geogràfica d'aquesta varietat. Així, l'any 1908, en la visita a la cooperativa d'Alella es parla que les varietats negres que cultiven són el sumoll i la garnatxa negra. L'any 1910 visiten la finca del Castell del Remei, el qual una de les varietats negres que cultivava en aquell moment era el sumoll (curiosament, aquesta finca també va ser la primera a cultivar el cabernet sauvignon). L'any 1911 visiten can Codorniu i ens expliquen que la finca en aquell temps tenia 100 ha i que cultivava, pel que fa a varietats blanques, el macabeu, el xarel·lo i el montònc (parellada), les tres varietats del cava, i, de negres, el morastell i el sumoll. I encara l'any 1920 la revista informa de la visita al mas Ram, a prop de Badalona, i diu el següent: «[...] Els peus són rupestres de lot, empeltats de garnatxa, pansa i sumoll, principalment».

5. LA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XX

Des dels anys 1930 fins als temps actuals, la vinya no ha parat de disminuir de superfície. Així, August Matons, antic professor de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona, en un treball que va fer ens mostra un mapa de la distribució de la vinya a Catalunya, que l'any 1931 ocupava 249.729 ha; en aquest mapa es veu, a part de la superfície considerable a Ponent, una gran superfície al Vallès i al Bages. Aquesta data contrasta amb la superfície actual, que no arriba a les 60.000 ha, i amb la pràctica desaparició de la vinya al Vallès, la Segarra i una part del Bages, entre d'altres.

La superfície de vinya després de la Guerra Civil encara es manté, però s'inicia un procés de pèrdua, com hem dit, que s'accelera a partir dels anys 1970 per la baixada del consum de vi. Cal afegir que l'any 1986 entrem a formar part de la Unió Europea actual, i això obliga a acollir-se a les directives d'aquest organisme, que ha obligat a reduir la superfície de vinya en diverses ocasions. Ara bé, pel que fa a la varietat sumoll, de la qual parla aquesta comunicació, és en aquest període quan sorgeix un corrent a favor de la introducció de les varietats foranes i es desprestigien les varietats autòctones, amb què es considera que no es pot fer un bon vi que pugui competir amb els vins que s'introdueixen aleshores en el mercat. Aquesta situació ens recordaria la que va tenir lloc entre el senyor Munner i el senyor Rubió l'any 1875, és a dir, cent anys abans.

Jaume Ciurana, un dels grans endòlegs de l'última part del segle XX, va ser d'aquesta opinió i diu (Ciurana, 1980, p. 13): «Les varietats estrangeres més conegudes i que podem afirmar que fan una aportació de qualitat als nostres vins són, pel que fa als blancs, pinot i chardonay, productors dels vins de la Xampanya i dels blancs de la Borgonya, i el riesling, característic de l'Alsàcia i del Rin, i pel que fa als negres, el cabernet sauvignon, d'origen de Bordeus, i el pinot noir, propi de la Borgonya [...]». En la p. 104 del mateix llibre ens diu el següent: «El coster de la zona litoral, i els vessants de la carena de muntanyes de Sant Pere de Ribes, Olivella, Olèrdola i Canyelles, són zones de varietat de raïm negre. Hi podem trobar encara força sumoll, una vari-

etat no massa recomanable perquè, a part de envellir massa bé, és excessivament fustosa de paladar, però des de fa uns vint anys aquestes zones s'especialitzen, impulsades per les firmes comercials elaboradores, en el conreu de les varietats de negre protegides pel reglament de la Denominació d'Origen...».

Aquest corrent de com havia de ser la nostra viticultura va influir decididament en el canvi varietal en moltes de les DO de Catalunya, i en no prosseguir o iniciar treballs per a la millora de les varietats autòctones, vam entrar en el món de la globalització. Com podem pensar, la varietat sumoll i altres tenien els dies comptats.

6. AL FINAL DEL SEGLE XX S'ORIGINEN MOLTS ESTUDIS LOCALS

D'aquests estudis, molts fan referència al món rural del lloc, com és el cas de Garcia-Pey (2008, p. 89) sobre Canovelles, que buscant als arxius municipals troba una gran quantitat de dades sobre les masies i els camps que aquestes tenien. Així, ens mostra que al Vallès la vinya era molt important i també ens dona a conèixer les varietats que es cultivaven, com podem trobar en el fragment següent: «Vinya: De molts anys desaparegut aquest conreu, situat a la part alta de la serra de can Canyelles, que arribava fins a la primera casa actual, plantada de ceps de pansa rossa, macabeu, abaié, sumoll i picapoll». En aquest fragment, a part de veure que es cultivava el sumoll, ens dona una informació sobre l'extensió

geogràfica de la varietat, i també resulten interessants les altres que menciona per fer un seguiment, com l'abaié (abeller) o la pansa rossa.

Un altre estudi que hem trobat i que volem destacar és la tesi doctoral de M. Estruch Subirana, *Mil veus de Bacus* (2008). Es tracta d'un treball filològic sobre la vinya i el vi al Bages, en el qual l'autora entrevista pagesos grans i els pregunta, entre altres coses, quines varietats de ceps recorden que es cultivessin quan eren joves. La majoria dels entrevistats parlen de la varietat sumoll com una varietat molt cultivada i ens informen de la manera com en pronuncien el nom, que presenta formes molt diverses, i també del que en diuen. A continuació en citem alguns fragments: «Si predominava el xemoll [...]» (A. Badia, d'Avinyó; p. 166); «Quan era més jove hi havia sumoll i garnatja [...]» (D'Òrrit, de Sallent; p. 188); «De cada cep es podia treure un cove, per dir alguna cosa [...]» (J. Leonard, de Rocafort; p. 204); «Abans n'hi havia més, hi havia sumoll negre [...]» (V. Senbas, de Marganell; p. 220); «Té poca pallofa, una pallofa molt prima, i porta molt vi [...]» (R. Serra, de Cardona; p. 273).

Podem comprovar la gran utilitat que tenen aquests dos estudis, el de Garcia-Pey i el d'Estruch, per seguir les petjades de la varietat sumoll. A més, posen de manifest, en primer lloc, que era una varietat molt estesa geogràficament i, també, en el cas de M. Estruch, quina era l'opinió que tenien els pagesos entrevistats sobre aquesta varietat.

7. MOMENT ACTUAL I CONCLUSIONS

Com ja hem donat a entendre durant tota la comunicació, ens trobem en un moment en què són moltes les veus que defensen que el vi produït en un territori amb tanta història vinícola com Catalunya ha de ser elaborat, preferentment, amb les varietats autòctones del país; això ens dóna una tipicitat enfront de la globalització i ens permet fer front als vins produïts especialment a l'hemisferi sud de manera globalitzada i amb costos inferiors, alhora que conserven el nostre patrimoni de varietats.

El treball que han fet fins ara els entusiastes del sumoll segur que donarà els seus fruits. I, per acabar, a continuació, voldria comentar tres notícies que han sortit en mitjans de comunicació, dues al diari *La Vanguardia* de Barcelona i la tercera a Facebook. La notícia de *La Vanguardia* del 17 de gener fa referència a una entrevista que va realitzar Ramon Francàs a Jay Miller (la mà dreta de Robert Parker), que va visitar Catalunya per tastar-ne per primera vegada els vins i caves, i va dir clarament que el que recomanava era potenciar els vins amb varietats autòctones; la seva referència era el Priorat, que calia que continués amb el cupatge de garnatxa amb carinyena, que donava millors resultats que el cabernet sauvignon, el merlot o el syrah, els quals en els seus cupatges no aporten tant com alguns creuen. Tot això sembla al revés d'altres temps. L'altre article, també de Ramon Francàs, publicat en el mateix diari el 22 de juny del 2010, ens parla del treball que estan realitzant diferents ce-

D'aquesta manera, només podem desitjar que la varietat sumoll vagi per aquest camí i, gràcies a l'esforç de tots, els seus vins aconseguixin un gran èxit. També cal avançar en estudis històrics sobre les nostres varietats autòctones, ja que ens permetrà acompanyar els nostres vins amb una base cultural que ajudarà encara més a distingir-se.

BIBLIOGRAFIA

- AGUSTÍ, Miquel (1981). *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*. Edició facsímil. Barcelona, Alta Fulla. [Edició original: Perpinyà, 1617]
- BARBA I ROCA, M. (1964 [1787]). «Observaciones generales sobre el actual estado de la agricultura en Cataluña». *Memòries acadèmiques: Prefaci i transcripció segons manuscrits existents a la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona*. Ed. a cura de Josep Iglésies. Barcelona: Fundació Josep Massot Palmés, p. 25-33.
- BERNAT, Pasqual (2004). «La vinya a la Catalunya del segle XVIII». *Recerques*, 49 [Universitat de València], p. 5-24.
- CIURANA, J. (1980). *Els vins de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- ESTRUCH, Maria (2008). *Mil veus de Bacus*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- FAVÀ, X. (2005). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelonímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- GARCIA-PEY, E. (2008). *Noms i llocs de Canovelles*. Ajuntament de Canovelles, col·l. «Història de Canovelles».
- GIRALT, E. (2003). «Terra, ceps, homes». A: COLOMÉ FERRER, J. (coord.). *De l'aiguardent al cava: El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*. Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit; Ramon Nadal, p. 19-74.
- MARTORELL I PEÑA, M. (1871). «Cuadro sinoptico de las principales variedades de vid en la zona maritima de la provincia de Barcelona año 1870». *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI)*, núm. XX, p. 334.
- NAVARRO MAS Y MARQUET, J. (1797). *Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo, y vendimia en el Principado de Cataluña: Leída a la Real Academia de Ciencias Naturales y Artes Útiles de la ciudad de Barcelona en el año de 1797*. Barcelona: Impremta Tecla. [José NAVARRO MAS Y MARQUET (2009). *Memoria sobre la viña en Cataluña*. Sevilla: Extramuros.]
- OCETE RUBIO, Rafael [et al.] (2007). *Caracterización y conservación del recurso fitogenético: Vid silvestre en Andalucía*. Sevilla: Consejería de Medio Ambiente. Junta de Andalucía. *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI)*. Barcelona, anys 1908, 1910, 1911, 1920.
- RUBIO, R. (1875). «Conveniencia de introducir el tintorero hibrido en la provincia de Tarragona». *Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI)*, p. 51.

- SAUMELL, A.; ARNABAT, R.; ROMEU, J. (2004). *Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès 1903-2003: Cent anys d'història*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural.
- VENY, J. (1993). «Aproximació a la història lingüística dels vins catalans». A: GIRALT, Emili [coord.]. *Vinyes i vins: Mil anys d'història*. Barcelona: Publicacions i Edicions UB, p. 103.

