

## JORNADA SOBRE LA PRODUCCIÓ DE L'AIGUARDENT A CATALUNYA I LA SEVA RELACIÓ AMB LA GUERRA DE SUCCESSIÓ

JOSEP M. PUIGGRÒS I JOVÉ  
Institució Catalana d'Estudis Agraris (IEC)

### 1. RESUM DE LA JORNADA

Durant l'any 2014, la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris ha organitzat diverses activitats lligades a l'aiguardent, el producte resultant de la destil·lació del vi. La raó per la qual hem dedicat l'atenció a aquest tema ha sigut que l'aiguardent va ser un producte molt important d'exportació a partir de finals del segle XVII i fins al segle XIX. Als inicis, l'exportació es va dirigir principalment a Holanda i a Anglaterra. Els nostres historiadors, com Jaume Torras i Josep Fontana, defensen que l'existència d'aquest comerç va ser un dels punts que va influir en el fet que Catalunya es decantés per la dinastia austríaca, enfront de la borbònica, en el procés de successió de la Corona hispànica a la mort de Carles II. En aquest cas, aquest suport es va produir pel temor que la dinastia borbònica, pels seus lligams amb França (principal productor d'aiguardent), pogués perjudicar aquest comerç que Catalunya havia iniciat amb aquests països gràcies al bloqueig comercial d'Holanda i Anglaterra sobre França per motius de guerra.

La jornada es va realitzar a Reus perquè aquesta població és la primera que va iniciar el procés industrial de la producció de l'aiguardent i es va convertir en el primer centre de producció i exportació a partir del port de Salou. No va ser un fet casual escollir l'edifici de la centenària Estació Enològica de Reus per realitzar la jornada a causa del record que tenim de la seva tasca realitzada en pro de la nostra viticultura i enologia, avui continuada per l'Institut Català de la Vinya i el Vi.

La jornada es va dividir en tres parts. En la primera es van tractar els fets històrics de la Guerra de Successió lligats amb l'aiguardent, a càrrec de Jaume Torras, professor emèrit de la Universitat Pompeu Fabra (de la seva exposició en aquesta mateixa publicació hi ha el text de la comunicació i el resum); la ponent següent, dintre de la part històrica, va ser Anna Figuera, directora de l'Institut Municipal de Museus de Reus, que en la seva presentació ens va parlar de l'expansió de la producció de l'aiguardent de Reus a les comarques tarragonines, i de manera especial va fer referència al Priorat, que va iniciar la seva producció el 1710. També ens va parlar de la producció a la ciutat de Reus.

A Reus es va instal·lar la primera fassina l'any 1685 a Mascaldó, camí de Vila-seca, i a continuació se'n varen instal·lar moltes més fins arribar al màxim, durant el segle XVIII, quan es va iniciar l'exportació a les colò-

nies d'Amèrica. Tot aquest comerç va durar fins a la crisi que es va iniciar durant el segle XIX, a partir de la Guerra del Francès, en part provocada per la pèrdua de les colònies continentals d'Amèrica. Comportà una baixada del comerç de l'aiguardent a favor del vi, fins arribar a mitjan segle XX, en què la producció d'alcohol de vi que fins aleshores estava concentrada a les comarques tarragonines es va desplaçar cap a la Manxa.

Després de la part històrica, vàrem dedicar el segon bloc a la utilització actual de l'aiguardent procedent de destil·lació de productes vínics. Cal afegir que, ja a partir del segle XIX, apareixen destil·lacions procedents de cereals, de remolatxa o de patata que competeixen amb l'aiguardent vínic perquè són més econòmics.

Aquest bloc el va exposar, en primer terme, Matias Llobet, cap de l'àrea tècnica del Departament del Brandi de l'empresa Torres, que ens va fer un repàs històric de la fabricació d'aiguardents i, en concret, dels de vi. Va donar una explicació tècnica de tot el procés d'elaboració d'un brandi a partir del vi. També va explicar els mètodes d'obtenció dels aiguardents: la destil·lació i les seves fases, i finalment ens va parlar dels diferents sistemes d'envelliment dels aiguardents de vi per a elaborar els brandis arreu del món, i en particular el brandi català.

Seguidament va intervenir Maria Assumpta Mateos, professora de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona (URV), que va presentar la comunicació «El vermut i la seva elaboració», que en el resum ens diu:

El vermut és, potser, l'aperitiu vínic més conegut i consumit en l'actualitat a Catalunya. Ja en la primèria dels temps, cap al 1500 aC, els hindús empraven els vins herbacis per al tractament de les malalties estomacals i cardíacques, l'anèmia i com a eficaços antibacterians. Igualment, Hipòcrates utilitzava les infusions de donzell (*Artemisia absinthium*) i sàlvia, que donà nom al vi hipocràtic, del qual destacaven les propietats digestives, bàsicament degudes a les substàncies vegetals amargants i aromàtiques que estimulen les secrecions gàstriques i, per tant, la gana.

Pel que fa a la composició, la base quantitativa del vermut és el vi base més el most o la mistela, que representa com a mínim el 75 % del seu volum final. En segon lloc, el contingut en alcohol ha de ser superior al 15 %, i el sucre, que dependrà si el producte es vol més o menys dolç, estarà entre els 40 i els 140 g/l. El quart component és el caramel de sucre, que contribueix al

color, cos i gust propis del vermut vermell. El cinquè són les herbes aromàtiques: plantes senceres, fulles, flors, llavors, arrels i escorces que aporten l'amargor i les aromes característiques, i que solen integrar-se al conjunt per maceració directa en el vi o per infusió en aigua bullent.

Com ja és sabut, cada fabricant té la seva fórmula, fruit de l'experiència i el coneixement, si bé les herbes més emprades són gairebé sempre les mateixes, en diferents proporcions per a obtenir un total harmònic, agradable i constant: donzell, centaurea, sàlvia, hisop, nou moscada, anís estrellat, fonoll, vainilla, lliri de Florència, cúrcuma, canyella de Ceilan, quina, pell de taronja i/o llimona, etc.

Finalment, en la tercera part va intervenir Montserrat Nadal, professora de la Facultat d'Enologia de la URV, que va dirigir la part del tast sobre aiguardents i brandis, i en el seu resum ens diu:

El tast d'aiguardents i brandis comprèn les mateixes fases que un tast de vins: les fases visual, olfactiva i gustativa. Tanmateix, la singularitat de la seva composició química, que ve donada per l'alt percentatge en alcohol, entre 35 i 50°, suposa un fort condicionant a l'hora tant d'olorar com de percebre el sabor en boca.

L'alcohol provoca un efecte agressiu o cremant; per tant, s'ha de tenir cura en el primer cop de nas de no realitzar ensumades prolongades per no perjudicar els sensors olfactivs. Amb l'alcohol s'evaporen altres substàncies odoríferes, tot i que la gran concentració d'alcohol etílic fa més difícil descobrir-les en la degustació. El glop en boca haurà de ser ràpid i no s'ha de deixar estendre el líquid al llarg de la cavitat bucal, per no provocar deshidratació i insensibilitat de les papil·les gustatives. L'alcohol potencia les sensacions dolces a la punta de la llengua i també les amargues; en canvi, l'acidesa contribueix a l'equilibri general de manera discreta, sense percebre's.

Dos paràmetres a tenir en compte en la destil·lació són el tipus de copa i la temperatura del producte. La copa més habitual és la de forma de lira; no obstant això, la copa tulipa reglamentària (AFNOR) també ens pot ser d'utilitat. Una amplitud excessiva en el tancament superior de la copa deixaria escapar l'alcohol amb més velocitat i ens taparia les fosses nasals. Pel que fa a la temperatura de servei, es troba entre 8 i 10 °C si estem degustant aiguardent blanc, mentre que si es tracta d'un brandi envellit la temperatura ha de romandre entre 15 i 18 °C.

La jornada va acabar amb una visita al Museu del Vermut de Reus, recentment inaugurat. El seu creador, Joan Tàpias, és un col·leccionista que des de fa més de trenta anys recull de tot el món ampolles, etiquetes, documents i material molt divers relacionat amb el vermut. Aquesta col·lecció instal·lada en una casa del barri vell de Reus que també té servei de restaurant ens fa recordar que aquesta ciutat que als segles XVII i XVIII va ser la capital de l'aiguardent a Catalunya, durant el

segle XX es va convertir en la capital del vermut de l'Estat espanyol, i en el seu entorn encara podem trobar les empreses de producció catalanes més importants, com Yzaguirre, Miró o De Muller.

## 2. BREU RESUM HISTÒRIC DE L'AIGUARDENT A CATALUNYA

Primerament, voldria definir què entenem per *aiguardent*. Braudel<sup>1</sup> diu que l'aiguardent és el producte que s'obté per destil·lació del vi o de la brisa. Amb això s'obté la separació total o parcial dels constituents d'una mescla líquida segons la seva diferent pressió de vapor. Es realitza vaporitzant parcialment la mescla per escalfament i condensant els vapors obtinguts fent-los passar per un serpentí en contacte exterior amb aigua freda, i es recull el producte de la condensació, que és l'aiguardent, i se separa dels residus. L'aparell que durant segles s'ha utilitzat per a efectuar la destil·lació ha sigut l'alambí, que encara s'utilitza en aplicacions artesanals, i consta d'un recipient tancat on es posa el material a destil·lar, que es diu *olla*, que es tapa per la part superior amb un barret que s'anomena *coll*, i és per on passen els vapors, i finalment el serpentí o condensador que liqua els vapors, com hem dit abans.

La destil·lació és una de les tècniques més antigues de la química i encara avui és un mètode important al servei de la indústria. La invenció de l'alambí s'atribueix a molts autors: sacerdots egipcis, savis hindús, xinesos, àrabs, la qual cosa fa que la seva datació sigui incerta. Segons Hoefler,<sup>2</sup> la primera notícia documentada correspondria a Zòsim de Panòpolis a finals del segle III dC, el qual fa una descripció molt precisa dels aparells que hi havia en un temple de Memfis, a Egipte.

Després dels egipcis, aquests coneixements passen als àrabs, i cal citar Jàbir ibn Hayyan (721-815) conegut a Occident amb el nom de Geber, el qual va explicar diferents tècniques de destil·lació en el tractat *El llibre de la química i la destil·lació*. Posteriorment,<sup>3</sup> a l'edat mitjana, durant el segle XIII, a l'anomenada *escola de Salern* (Itàlia) es perfecciona el sistema, i durant aquest període moltes obres volen relacionar el mètode per a fer aiguardent amb Arnau de Vilanova. Aquest punt no s'ha pogut demostrar i pot quedar com una llegenda; en canvi, sí que es pot dir que Arnau de Vilanova coneixia l'aiguardent, però per a ser utilitzat amb fins terapèutics, tal com ens indica en el llibre *De vi-*

1. Fernand BRAUDEL, *Civilisation matérielle et capitalisme. XV-XVII siècle*, París, Armand Collin, 1967, p. 182.

2. Ferdinand HOEFER, *Histoire de la chimie*, vol. 1, París, Didot, 1866, p. 261.

3. M. CHASTRETTE, *Histoire de la distillation des essences et de l'alcool* (en línia), 2007, <<http://udppc.asso.fr/paris2007/docactes/2007/13205032008102240.doc>>.

nis.<sup>4</sup> L'aiguardent es mantindrà com un producte terapèutic durant tota l'edat mitjana. Serà Fernand Braudel (1967, p. 180) que ens aportarà noves dades, i diu que l'aiguardent com a beguda comença a utilitzar-se durant el segle XVI. Durant el segle XVII s'escampa per molts llocs d'Europa i al segle XVIII es produeix una forta expansió del seu consum. Amb això, la seva producció passa dels alquimistes i apotecaris a productors lliures relacionats amb la producció de vi, generalment. Durant aquest període, a casa nostra, les fàbriques o establiments on s'obtenia l'aiguardent s'anomenen *fassines*.<sup>5</sup> La producció en gran quantitat fa que el seu preu baixi i sigui a l'abast de molts consumidors, amb la qual cosa se'n generalitza el consum. S'atribueix als holandesos el fet de ser els principals comerciants de l'aiguardent, al costat dels anglesos que també en varen ser grans consumidors. Els holandesos inicien el comerç a partir del producte produït a la part atlàntica francesa també cap als països nòrdics, a la vegada que es converteixen en els iniciadors del reforçament dels vins més fluixos amb aiguardent. En aquest període, els grans consumidors de l'aiguardent eren els mariners que feien les grans travesses marítimes que duraven mesos, i tant amb l'aiguardent com amb el vi reforçat s'aconseguia que aquests productes no es fessin malbé i aguantessin les llargues travesses; a la vegada, com que tenien més concentració d'alcohol, ocupaven menys espai.

### 3. L'AIGUARDENT A CATALUNYA

Al nostre país, durant el segle XVII, es produeix una gran expansió del cultiu de la vinya, tal com ens diu el professor Fontana,<sup>6</sup> que es fa ressò de l'obra de Pierre Vilar.<sup>7</sup> A finals del segle XVII el comerç de l'aiguardent arriba a Catalunya pel fet de desviar la compra, per part d'holandesos i anglesos, de la costa atlàntica francesa al Mediterrani, especialment a Catalunya, a causa d'un període de guerra d'aquests països amb França<sup>8</sup> que va provocar la ruptura de les relacions comercials i, com veurem, Catalunya en serà la principal beneficiada. Això fa que s'instal·lin a Barcelona comerciants d'aquests països, que seran el motor inicial de la nostra producció i exportació. Cal destacar Joan Kies, cònsol d'Holanda, i Joseph Shallet, cònsol d'Anglaterra.

Josep Fàbregas<sup>9</sup> situa els inicis de l'activitat econòmica a Barcelona cap al 1661. Joan Kies tenia com a soci Arnold Jäger<sup>10</sup> i es varen instal·lar al carrer de Bonaire, a la casa Boixadors, avui dintre de les excavacions del Born, i des d'aquesta casa varen dirigir importants negocis sobretot d'aiguardent. Es varen casar amb dones de la nostra societat i el 1678 varen comprar una finca<sup>11</sup> a Vila-seca, on instal·laren una fassina i dos anys més tard en varen instal·lar una segona. L'altra societat important, com hem dit, va ser la formada per Joseph Shallet i Mitford Crowe (sembla que al servei de la reina Anna d'Anglaterra), els quals també varen negociar amb l'aiguardent i instal·laren una fassina a l'àrea de Reus, i a Mataró varen nomenar l'adroguer Joan Pau<sup>12</sup> representant seu. Paral·lelament, una part de la burgesia catalana es dedicarà a construir fassines i a comerciar amb l'aiguardent; el 1692 s'instal·la la primera fassina a Vilafranca i també d'altres per la costa on hi havia hagut producció d'aiguardent en petita escala durant la primera meitat del segle XVII.

Amb tot això ens trobem a principis del segle XVIII, en ple conflicte de la successió al tron d'Espanya entre les dues dinasties en conflicte: la borbònica, amb el pretendent Felip nominat pel testament de Carles II, i Carles d'Àustria, pretendent desitjat per les potències d'Àustria, Anglaterra i Holanda, entre d'altres.

El negoci de l'aiguardent esdevé molt important per a una part de la burgesia catalana i aquí és on comença el conflicte. Aquesta burgesia que en principi ja s'havia decantat per Felip V comença a pensar, entre altres coses, en la possibilitat que les dues corones borbòniques, la francesa i l'espanyola, hi puguin influir negativament: «[...] la vinculació amb França i l'interès mostrat pels francesos d'apoderar-se del tràfic amb el Principat podien posar en perill el model de comerç exterior que s'havia anat elaborant i era a la base del creixement econòmic de les darreres dècades».<sup>13</sup> I, d'aquesta manera, els comerciants catalans (com continua Fontana) es consciencien que els convé mantenir els lligams amb Holanda i Anglaterra. També els diputats catalans observen que els sistemes de monarquies d'Anglaterra i Holanda s'apropen més al sistema polític català que no venia de concessions reials, ni de furs, sinó de textos discutits i aprovats en corts pels tres

4. Arnau de VILANOVA, *De vinis*, Perpinyà, Mercè, 2011.

5. Magda FERNÁNDEZ (ed.), *La fassina Balanya de l'Espluga de Francolí*, Terrassa, Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya, 2011, p. 22.

6. Josep FONTANA, «Pierre Vilar i la història de Catalunya», *L'Avenç* (Barcelona), núm. 297 (2004), p. 13-21.

7. Pierre VILAR, *Catalunya dins l'Espanya moderna*, vol. II, Barcelona, Edicions 62, 1964-1968, p. 325-328.

8. Josep FONTANA, «La Guerra de Successió: els motius de Catalunya», *Revista de Dret Històric Català* (Societat Catalana d'Estudis Jurídics), vol. 3 (2004), p. 11-23.

9. Josep FÀBREGAS, «Joan Kies, un comerciant en el trànsit dels segles XVII al XVIII», a *Jornades d'Estudi De la Vinya a la Fassina*, l'Espluga de Francolí, en premsa.

10. Júlia BELTRAN, «Radiografia del Born», *Sàpiens* (Barcelona), núm. 132 (2013), p. 26.

11. Josep FÀBREGAS, «Joan Kies, un comerciant en el trànsit dels segles XVII al XVIII», a *Jornades d'Estudi De la Vinya a la Fassina*, l'Espluga de Francolí, en premsa.

12. Jaume TORRAS, «Productes vitícoles, integració mercantil a Europa s. XVI-XVIII», *Estudis d'Història Econòmica* (Palma), núm. 14 (1995), p. 23-33.

13. Josep FONTANA, «La Guerra de Successió...», *Revista de Dret Històric Català* (2004), vol. 3, p. 14.

braços en què es dividia la societat catalana i al final eren sancionats pel rei. Aquests diputats pensen que la monarquia borbònica, sota l'òrbita de Lluís XIV de França, difícilment podria respectar els nostres drets i, finalment, amb aquests arguments i d'altres, Catalunya i tota l'antiga Corona catalanoaragonesa donarà suport a la dinastia austríaca amb les conseqüències ja conegudes.

Un altre historiador, Francesc Valls,<sup>14</sup> en la seva tesi doctoral, ens fa una anàlisi sobre el comerç de l'aiguardent a partir de la derrota catalana. Aquest autor ens diu que a partir de 1714 el comerç de l'aiguardent català passa per tres períodes.

El primer període es desenvolupà fins al 1760, i en aquest període Amsterdam continua essent el principal mercat per a l'aiguardent català, que va haver de competir amb els aiguardents francesos de Cognac, La Rochelle, Armagnac, entre d'altres. El nostre aiguardent estava situat dintre del segment més baix del mercat; és un període de mercat estable una mica a la baixa com a conseqüència d'altres guerres europees, i el mercat de les colònies és encara molt reduït.

El segon període és a partir de 1760 i Francesc Valls el considera com l'autèntica edat d'or de l'exportació aiguardentera catalana. Aquest període arribarà fins a l'època napoleònica. Aquest procés s'explica per la

14. Francesc VALLS, *El paper de les exportacions vitícoles en la configuració de les relacions exteriors de l'economia catalana, 1672-1678*, tesi doctoral, Universitat de Barcelona, Departament d'Història i Institucions Econòmiques, 2001, p. 161-172.

gran demanda provinent dels ports del nord de França com Calais, Dunquerque o d'altres que, per les males collites en la vinya francesa, no tenen suficient producció pròpia, i també pels preus favorables que els fa Catalunya gràcies als pactes comercials entre dinasties borbòniques. El comerç a través d'aquests es veu incrementat en disminuir els circuits de contraban anglès. Un altre punt important que afecta Catalunya és la possibilitat de comerç directe amb Amèrica a partir de 1778, per ordre del rei Carles III.

Tot això s'acaba amb la Guerra del Francès i la pèrdua de les colònies continentals americanes, i a partir de començaments del segle XIX començarà un cicle que portarà a la fi del comerç de l'aiguardent; apareixeran altres destil·lats de cereals, remolatxa i patata, i el comerç del vi agafarà força com a producte substitutiu.

Per acabar, voldria mencionar la gran quantitat de llibres d'història i novel·les que han sorgit en l'actualitat amb la commemoració del 300è aniversari del final de la Guerra de Successió i que en algun moment mencionen el tema de l'aiguardent. Una d'aquestes novel·les és *Lliures o morts*,<sup>15</sup> de Jaume Clotet i David de Montserrat, en la qual els autors, a part de parlar del comerç de l'aiguardent, fan sortir personatges com Shallet o Crowe i també parlen de la companyia Nova Gibraltar, creada a Gibraltar per facilitar el comerç de Catalunya amb Amèrica i evitar el monopoli de Cadis.

15. Jaume CLOTET i David de MONTSERRAT, *Lliures o morts*, Barcelona, Columna, 2012.