

## **RELACIÓ DE LES ACTIVITATS REALITZADES PER LA SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA DURANT ELS SEUS VINT-I-CINC ANYS (1996-2021)**

**Josep M. Puiggròs i Jové**

Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris

### **1. INTRODUCCIÓ**

La Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA), filial de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), és una entitat científica, tècnica, cultural i de reflexió, estudi i debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura catalanes i del món rural. La ICEA és una institució independent i plural. La seva actuació no té finalitat de lucre i es basa en la dedicació voluntària dels seus membres. Està organitzada en diverses seccions, una de les quals és la Secció de Viticultura i Enologia, que l'any 2021 va complir vint-i-cinc anys.

Durant aquest període totes les nostres activitats han estat relacionades amb la viticultura i l'enologia dels Països Catalans, però voldríem destacar la nostra activitat pionera: l'impuls d'estudis sobre les varietats de vinya que hem considerat autòctones del nostre territori. Han estat estudis fets al llarg del temps i presentats en diverses jornades, en diferents localitats de la nostra geografia i que han estat el material de diverses publicacions, de manera especial en la revista *Dossiers Agraris*, de la ICEA.

Per a les nostres activitats hem comptat amb la col·laboració, a part dels mateixos membres de la Secció, d'estaments públics i de professionals privats del sector. En alguns casos, aquestes col·laboracions s'han fet de manera permanent a través de convenis, i és la nostra voluntat continuar-les durant molts anys, sense cap interès econòmic de la nostra part i sols amb l'objectiu de ser útils al sector i al país.

Som defensors d'aplicar la ciència i la tècnica per elaborar un bon vi, que respecti el medi ambient i promogui l'ús de les nostres varietats autòctones, les quals formen part del nostre patrimoni vegetal; però també ho som de la cultura i la història d'aquest patrimoni, que situa els orígens dels nostres vins dins dels més antics a escala mundial. També hem treballat en la defensa del paisatge que ens envolta. Un bon vi ha d'estar en harmonia amb el seu en-

## **Josep M. Puiggròs i Jové**

torn. Aquestes són les fites que hem desenvolupat i de segur que poden ajudar a augmentar encara més el prestigi dels nostres vins que fa temps han aconseguit.

## **2. ANTECEDENTS**

Des dels inicis de la ICEA, hi ha interès a crear una secció que tracti de la viticultura i l'enologia. Ja l'any 1981, a l'assemblea de socis, es va celebrar com a acte acadèmic un tast de vins catalans dirigit per Miquel Doñate (1914-2001), enginyer agrícola de l'Escola Superior d'Agricultura de l'època de la Generalitat republicana, professor de l'escola i cap del Servei Tècnic de Viticultura de la Diputació de Barcelona (que va donar continuïtat als antics Serveis Tècnics d'Agricultura de la Generalitat republicana). L'any 1987 el nostre consoci Josep Espelta, vinculat al món del cava, va donar la conferència «Diferència entre cava i xampany».

Durant aquest període es va fer el primer intent de crear la Secció i es va oferir el lideratge a Eduard Puig Vayreda (1942-2018), enginyer agrícola i enòleg, que exercia diferents càrrecs a l'Empordà relacionats amb la vinya i el vi, professor de la Universitat de Girona i director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) (1984-1990). Totes aquestes tasques no li permetien assumir la creació de la Secció. Tot i així, va col·laborar en diferents ocasions amb la ICEA, i destaquem les conferències «Situació actual de la vitivinicultura catalana», l'any 1988, i «Evolució varietal i enològica al Principat», l'any 1992, a la VIII Jornada d'Agricultura a Prada.

Cal destacar que l'acte més important dut a terme en aquest període va ser el de la VIII Jornada d'Agricultura a Prada, el 22 d'agost de 1992, que tractà «l'evolució varietal en la viticultura» (vegeu el programa a la figura 1). D'aquest programa cal destacar la presència com a ponent del professor Boubals (1926-2007) de l'Escola Superior Nacional d'Agricultura de Montpeller, una de les personalitats més importants del segle xx en el camp de la viticultura. La seva exposició ens va esperonar a crear la Secció i ens va orientar sobre la temàtica que convindria desenvolupar. El professor Boubals va defensar que el cabernet sauvignon podia convertir-se en una varietat autòctona en cada lloc on es plantés, ja que cada lloc té un sòl i una climatologia diferent i podia considerar-se que les característiques del vi que podia donar la varietat de Bordeus serien diferents en cada «terre». Això a molts no ens va convèncer i vàrem començar per treballar les nostres varietats autòctones.

L'última activitat prèvia a la fundació de la Secció va ser la jornada agrosectorial «La vinya i el vi», l'any 1993, organitzada pel consoci Francesc Reguant.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

FIGURA 1. Programa de la VIII Jornada d'Agricultura a Prada, any 1992

1992

### INTRODUCCIÓ

Enguany les VIII Jornades d'Agricultura de la Institució Catalana d'Estudis Agraris es dediquen a un tema polèmic i també actual, com és el de tractar amb bons professionals del sector, l'evolució que ha sofert la vinya a l'introduir noves varietats de ceps i noves tècniques de conreu i d'elaboració de vins. Podem preguntar-nos si totes aquestes novetats seran sols el fruit d'una moda que desapareixerà un temps després o bé si són certament positives i ajudaran a consolidar els nostres vins.

El conreu de la vinya i l'elaboració del vi són activitats agrícoles molt lligades a la nostra terra i que han originat les conegudes sentències de *vins del país o vins del terròs*. Però el viti-vinicultor dubta i es pregunta, per exemple, si és encertat introduir en la nostra geografia el Cabernet-Savignon que s'estén per tot el món, o si no seria millor mantenir les nostres varietats i amb una bona elaboració introduir el sabor o bouquet original que poden donar. També es demana què cal fer: si emparar la vinya i collir mecànicament o continuar amb el sistema tradicional. I també quina importància té la moderna enologia per aconseguir un bon producte.

Creiem que la temàtica es engrescadora i els ponents d'aquest any ens donaran pas a un debat viu i interessant.

### PROGRAMA

**Dia 22 d'agost. Tot el dia**

9:30 h. - 10 h.  
Obertura de la Jornada que farà l'Honorable Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, Sr. Joan Vallvé.

De 10 a 10:30 h.  
Prof. D. Boubals, de l'Escola Superior Nacional d'Agricultura de Montpellier: **Evolució varietal en viticultura a nivell mundial**

De 10:30 a 11h.  
Sr. Eduard Puig Vayreda, President de l'Institut Català de la Vinya i del Vi: **Evolució varietal i enològica al Principat**

De 11 a 11:15h. Pausa

De 11:15 a 12:15h.  
Sra. Joana Viñas, Enòloga, Director Tècnic de Raventós Blanc S.A.  
Sr. Josep Samperé, Enòleg de Joan Raventós Rossell  
Sr. Antoni Olivé, Enòleg de Marquès de Monistrol S.A.  
**Evolució varietal i enologia en els vins i caves del Principat**

De 12:15 a 14:30h. Dinar

De 14:30 a 15h.  
Sr. Santiago Vallès, Enginyer Tècnic Agrícola de "Can Junyent", Explotació Viti-Vinicola: **L'evolució del conreu de la vinya a Catalunya i en especial al Penedès**

De 15 a 15:30 h.  
Sr. Pere Torres, Director de l'Estació Vitivinícola del Rosselló: **Els canvis produïts en el Rosselló i l'evolució futura**

De 15:30 a 16 h.  
Sr. Miquel Porta, Cap d'Explotacions Vitícoles de la firma Torres: **Una visió de l'Explotació del vi en el mercat actual.**

De 16:15 a 18 h.  
Taula rodona i discussió amb tots els ponents, altres convidats i els assistents.

De 18 a 18:30h. **Conclusions i cloenda.**

FONT: ICEA.


### 3. FUNDACIÓ

Si bé anteriorment hi va haver diversos actes a la ICEA que estaven relacionats amb la viticultura i l'enologia, va ser durant l'assemblea de socis de l'any 1995 que l'aleshores president, Joan Pere Vilà-Hors (1922-2018), va proposar d'impulsar la creació d'una secció sobre viticultura i enologia. A partir d'aquí, vàrem tenir contactes i reunions amb diverses persones, professionals del sector i d'altres, i vàrem fer una primera convocatòria adreça-

## Josep M. Puiggròs i Jové

da a tothom que estigués interessat a formar part del projecte. Aquesta convocatòria (figura 2) va tenir lloc als locals de l'IEC el 2 de maig de 1996. En la reunió es va concloure que era molt interessant crear aquesta nova secció dins de la ICEA per la importància creixent que mostraven la viticultura i l'enologia catalanes. A continuació, es va formar una comissió permanent per a endegar el més aviat possible la nova secció.

**FIGURA 2.** *Primera convocatòria dirigida a crear la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA*



**ICEA**  
Institució Catalana d'Estudis Agraris  
FILIAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Carrer del Carme, 47. 08001 Barcelona  
Telèf. 318 55 16 - 318 55 50  
Fax: 412 29 94

**CREACIO DE LA SECCIO D'ENOLOGIA I VITICULTURA**

Benvolgut/da amic/ga,

Tal com es va quedar en la passada assemblea de socis de la ICEA, durant l'any 1996 s'ha de crear la secció d'Enologia i Viticultura.

---

La intenció de crear aquesta secció és, quasi bé, tan antiga com la ICEA i creiem que és un bon moment per començar a treballar-hi.

Actualment hi ha un interès cada vegada més elevat, per part dels productors, d'arribar a la màxima qualitat en l'elaboració de vins i caves i altres productes a partir de la vinya. També per part del consumidor han augmentat considerablement els coneixements i l'interès per apreciar aquesta qualitat.

Malgrat tot el consum de vi a Catalunya i a l'Estat Espanyol ha disminuït molt per diferents causes que han portat a aquest resultat. Per tant cal fer un esforç per continuar avançant en qualitat i en l'elaboració de nous productes atractius pel nostre mercat i per l'exterior. Convé també influir en el ciutadà i fer-li veure que el vi es una beguda sana i agradable.

Aquesta nova Secció hauria d'interessar-se per les dues parts exposades. Per tal de posar fil a l'agulla convoquem a tots els socis que hi vulguin participar activament per el proper dia dos de maig a les 18h30 a la Sala Puig i Cadafalch de l'IEC, carrer del Carme, 47.

Josep M. Puiggròs i Jové  
Coordinador en funcions de la Secció  
de Viticultura i Enologia

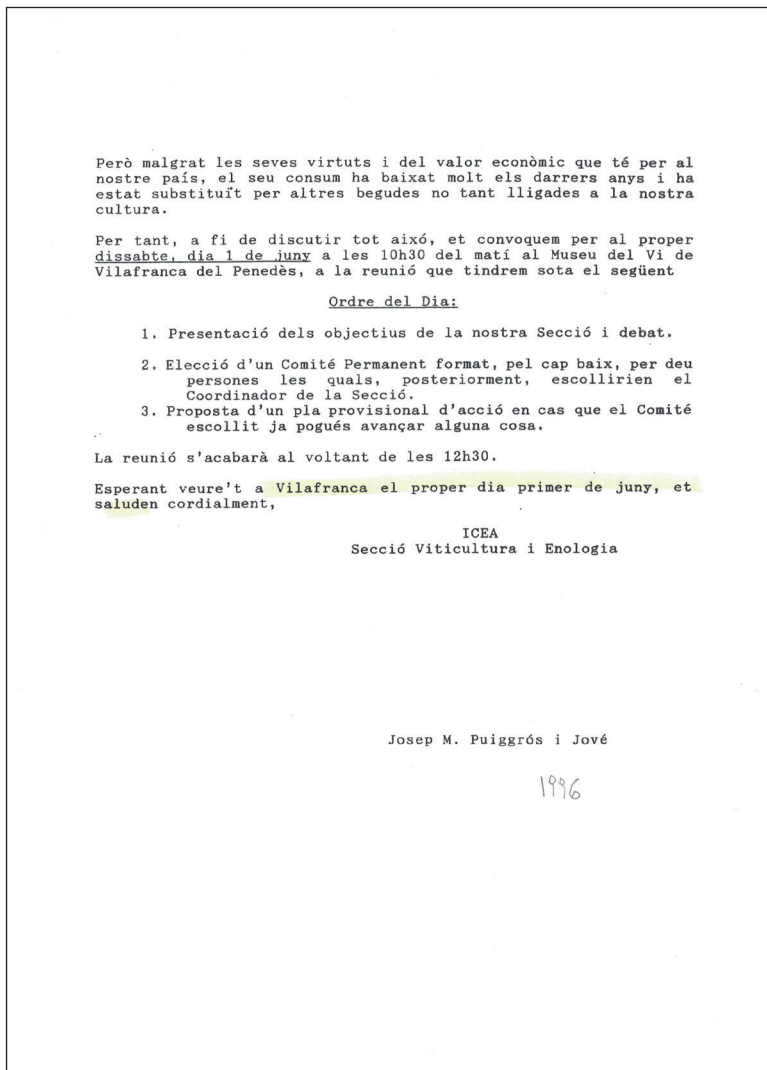
Barcelona, 16 d'abril de 1996

FONT: ICEA.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

Com a resultat d'aquesta convocatòria, es van establir l'organització i els objectius de la futura Secció de Viticultura i Enologia i es va fer una segona convocatòria definitiva l'1 de juny de 1996 als locals del Museu del Vi de Vilafranca del Penedès (figura 3).

**FIGURA 3.** *Segona convocatòria per a crear la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA*



FONT: ICEA.

## Josep M. Puiggròs i Jové

En aquesta reunió es van recollir les signatures necessàries per a crear una secció nova, tal com indicaven els estatuts de la ICEA d'aquell temps. Els membres fundadors l'any 1996, la majoria persones molt lligades al sector, varen ser: Jaume Garriga, Didier Soto, Narcís Vilà, Francesc Rius, Agustí Villarroya, Pere Guilera, Santiago Mínguez, Florence Imbert, Josep Gol, Miquel Canals, Bartomeu Gramona, Josep Rubio, Salvador Alegret i Joan Ràfols. També s'hi van concretar el programa a realitzar i l'àmbit d'actuació, els quals es van resumir en un fulletó (figura 4).

**FIGURA 4.** Àmbits d'actuació i objectius de la jove Secció de Viticultura i Enologia

<h3>QUÈ ÉS LA ICEA</h3> <p>La Institució Catalana d'Estudis Agraris, de l'Institut d'Estudis Catalans és una entitat científica, tècnica, cultural, de reflexió, estudi i debat de les diferents temàtiques de l'agricultura, la ramaderia i la silvicultura catalanes i del món rural.</p> <p>La ICEA és una institució independent i plural. La seva actuació no té finalitat de lucre i es basa en la dedicació voluntària dels seus membres.</p> <p>L'actuació de la ICEA s'estén a les terres de llengua i cultura catalanes.</p> <p>Per a portar a terme els seus objectius, la ICEA organitza i realitza una gran diversitat d'activitats.</p> <p>Des de la seva creació el mes de maig de 1977, la ICEA ha mantingut una dinàmica continuada d'activitats.</p>	<h3>SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA</h3> <p>La Secció de Viticultura i Enologia és la secció més jove de la Institució Catalana d'Estudis Agraris. Va néixer amb el mateix esperit general de la ICEA, però s'ocupa específicament de la viticultura i l'enologia.</p> <p>Promou i col·labora en estudis específics sobre les varietats autòctones catalanes i organitza activitats per divulgar els nostres vins, com ara:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jornades tècniques</li><li>- conferències</li><li>- visites a zones vitícoles</li><li>- cursos</li><li>- tallers de tast</li><li>- promoció de treballs i estudis</li><li>- publicacions.</li></ul> <p>La funció de la Secció de Viticultura i Enologia no és ocupar-se de les activitats pròpies d'altres entitats i institucions, sinó fer de complement d'aquests organismes i ser útil a una de les activitats més antigues de la nostra agricultura.</p> <p>Per tant, la Secció s'adreça als professionals del sector: viticultors, enòlegs, pagesos i persones amb l'esperit d'aprofundir en un món que entra de ple dins la nostra cultura mediterrània i la seva dieta, i que forma part del paisatge i de l'arquitectura des dels cellers medievals fins als modernistes.</p>
--	---

Font: ICEA.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

Com ja hem avançat a l'inici, es va proposar com a activitat principal realitzar estudis específics sobre les varietats que hem considerat autòctones dintre dels Països Catalans des de les diferents àrees: viticultura, enologia i, com a concepte innovador, història; a més, totes les altres activitats que hem realitzat han anat lligades a aquest eix principal.

Primer de tot, calia definir què enteníem per *varietat autòctona*, *varietat tradicional* i *varietat forana*, per a les quals vaig proposar les definicions següents després de consultar diferents autors.

*Autòctona*: la paraula *autòctona* ve del grec *autos* que significa 'propi', 'el mateix', i *khan* que significa 'terra', o sigui, varietat nativa del lloc, és a dir, del lloc on s'ha trobat la documentació més antiga que menciona una determinada varietat o restes de plantes més antigues en jaciments o ceps que han sobreviscut durant molt de temps en un lloc anterior a d'altres, en cas que s'hagi escampat. Uns exemples, dels quals parlarem, serien el trepat, possiblement originari de la Conca de Barberà, o la garnatxa negra del Priorat.

*Tradicional*: considerem que són varietats que se sap que han arribat d'altres llocs, però fa molt de temps (segles en algunes ocasions), com el moscatell o la malvasia.

*Forana*: considerem que el seu origen és de fora, i s'han introduït a la nostra àrea geogràfica en un període relativament recent, com poden ser cabernet sauvignon, chardonnay, riesling i d'altres.

## 4. ACTIVITATS REALITZADES

Una activitat complementària que hem fet ha estat fer una breu recerca de l'origen del cultiu de la vinya i de l'elaboració del vi per a enllaçar posteriorment amb la història de les varietats que hem estudiat.

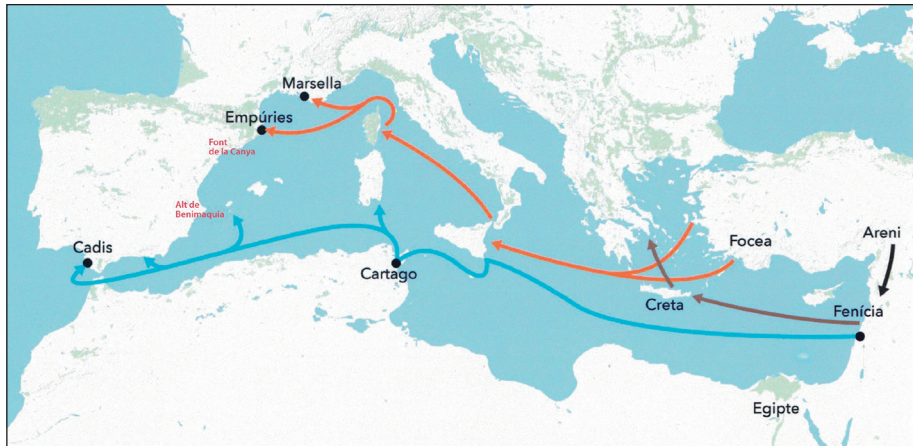
La vinya o les plantes de cep pertanyen a la família de les vitàcies, amb unes sis-centes espècies que s'estenen pels països subtropicals i temperats. Moltes són enfiladisses. La *Vitis vinifera* L. subsp. *sylvestris* és l'ancestre de gairebé totes les varietats de ceps que produeixen raïm, i que es va estendre per tot Euràsia, des de l'Àsia central fins a la península Ibèrica, és a dir, per uns 6.000 km de longitud, i aquesta subespècie va originar la *Vitis vinifera* L. subsp. *vinifera*, que és la forma cultivada i els seus raïms poden produir el vi.

L'any 2010 varen sortir a la llum els primers treballs científics del jaciment d'Areni, que és un jaciment arqueològic on s'han trobat restes de fa uns 6.100 anys que permeten assegurar que en aquesta localitat de la província de Vayotz Dzor, a Armènia, es va produir el primer vi fins ara conegut. Aquestes restes tenen tots els elements d'un celler, cup, gerres per a posar el vi, ceràmiques, residus de malvidina, restes de raïm premsat, fulles de cep i llavors de raïm.

A partir d'aquest punt, el cultiu de la vinya i la tècnica de fer vi es va estendre a Mesopotàmia, Anatòlia, Palestina i la vall del Nil. Tot i que Egipte no va ser el primer lloc de presència de la vinya cultivada, és de les primeres cultures antigues de la qual s'ha trobat més documentació, tant escrita com gràfica. En el camí fins a la península Ibèrica va ser molt important Fenícia. Els fenicis eren uns grans navegadors i comerciants i varen introduir, entre altres coses, el consum del vi i, després, les plantes de ceps per a la pròpia producció a les colònies que varen fundar a la Mediterrània occidental. Aquesta va ser la ruta d'arribada del vi i la vinya a la península Ibèrica.

Cal destacar, ja dintre de l'àrea actual dels Països Catalans, el poblat ibèric d'Alt de Benimaquia (a Dénia), on probablement es va produir el primer vi d'aquesta part de la Mediterrània. Contemporàniament a aquest període, cal ressaltar a Catalunya el jaciment del Turó de la Font de la Canya, a Avinyonet, on s'han trobat restes que indicarien una producció de vi, la més antiga del Principat fins ara.

**FIGURA 5.** *Itineraris de l'arribada del vi a la Mediterrània occidental*



FONT: Elaboració de l'autor.

Posteriorment, hi va haver la que en podem dir *ruta nord d'introducció del vi* mitjançant els grecs foces, que varen fundar colònies a la Mediterrània occidental nord com Marsella, Agde, Roses o Empúries (segle VI aC) i que va ser una altra porta d'entrada del vi al territori al qual avui en diem *Catalunya* (tal com podem observar en el mapa de la figura 5, ruta de color carbassa; la blava és la dels fenicis). Els grecs no tan sols hi varen introduir el vi i la vinya, sinó la cultura que el vi comportava. El poble que més va



## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

influir que el cultiu de la vinya fos important a tota la península Ibèrica va ser el romà, que desembarcà l'any 218 per Empúries, conquerí la península Ibèrica i la va integrar al seu imperi. Tot el territori que avui forma Catalunya va estar integrat a la província Tarraconense i els seus vins, especialment de la Laietània, Tàrraco i les Illes Balears, varen ser molt apreciats pels romans i exportats a diferents indrets.

Amb la caiguda de l'Imperi romà i les invasions germàniques i musulmanes, la vinya i la producció de vi tenen una aturada (especialment durant l'època musulmana), però no desapareixen i el consum de vi es manté.

A partir de la recuperació cristiana del territori, la vinya i el consum de vi tenen una gran expansió en la qual va tenir un paper important l'Església i els ordes religiosos. Posteriorment, i en el període de l'edat mitjana, els reis i els nobles de la Corona catalanoaragonesa varen introduir i consumir diversos vins de la Mediterrània oriental.

A l'època moderna novament es produeix una gran expansió de la vinya a Catalunya degut a l'important comerç d'aiguardent que es va produir amb l'exportació a Holanda, Anglaterra i els països bàltics.

A finals del segle XIX hi ha dos fets importants, l'aparició de la fil·loxera, que va destruir la vinya, amb les conseqüències socials derivades d'aquest fet, i la creació del «xampany català», avui denominat *cava* (actualment hi ha altres denominacions per al vi escumós produït a Catalunya).

De finals del segle XX i principis del segle XXI, cal destacar els processos globalitzadors de la producció i la implantació de sistemes de cultiu alternatius, i com a tema molt important, en les plantacions que són de reg, estudiar els millors sistemes per a l'estalvi d'aigua, degut als problemes produïts per les persistents sequeres, així com la discussió sobre els efectes sobre la salut i, finalment, una gran activitat per part del sector de lligar el vi a una gran diversitat d'activitats culturals.

Un cop vàrem definir les vies d'arribada de la vinya i el vi a l'àrea geogràfica on avui hi ha Catalunya, vàrem iniciar una sèrie d'activitats que resumim a continuació agrupades per anys.

### *Any 1995*

— 11a Jornada d'Agricultura a Prada: «Una agricultura mediterrània per a una dieta mediterrània». Vàrem tractar sobre el vi i la salut en la conferència «El vi: els avantatges del seu consum moderat des del punt de vista de la salut», a càrrec de la doctora Concepció Fiol, cap de la Unitat de Recerca Experimental de l'Hospital Universitari de Bellvitge.

### *Any 1998*

— 13a Jornada d'Agricultura a Prada: «El vi i la dieta mediterrània», amb les conferències següents: «Història del conreu de la vinya i el vi i evolució futura», a càrrec de la doctora Montserrat Nadal, professora de la Facultat

## Josep M. Puiggròs i Jové

d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili (URV); «Introducció a l'enologia», a càrrec del doctor Fernando Zamora, de la URV; «Elaboració dels vins de Banyuls», a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom, i Pere Manzanares, periodista, representació per part de la Catalunya del Nord, i «Introducció al tast», a càrrec del doctor Enric Bartra, enòleg de l'INCAVI.

### *Any 2001*

— Jornada *Viticultura i enologia de costers: el Priorat*, 17 i 24 de novembre a la Facultat d'Enologia de la URV, amb el programa: «Viticultura de costers», pel professor associat Agustí Villarroya; «Característiques de la DOQ Priorat», a càrrec de la professora Montserrat Nadal; «Tècniques d'elaboració dels vins negres», a càrrec del professor Fernando Zamora, de la URV; «Introducció al tast de vins del Priorat», a càrrec de J. Lluís Pérez, enòleg (Mas Martinet Viticultors).

### *Any 2002*

— 19 de febrer, conferència «Estudis d'enologia a Tarragona: passat, present i futur», a càrrec de Lluís Arola Ferrer, rector de la URV de Tarragona, a la Facultat d'Enologia, amb la qual continuem els contactes de col·laboració, que encara perduren.

— 14 de desembre, Jornada sobre Viticultura i Enologia de la Denominació d'Origen Empordà - Costa Brava, a Figueres, amb el programa següent: «Característiques vitícoles i enològiques de la denominació d'origen», a càrrec del professor Eduard Puig Vayreda, de la Universitat de Girona (UdG); «Característiques enològiques dels vins elaborats pel Cellar Castell de Peralada i evolució durant els últims anys», a càrrec d'Olga Llobet, cap de Relacions Públiques; «Introducció dels vins i oli elaborats per la Cooperativa de Pau-Roses», a càrrec de Simon Casanovas, gerent, i «Presentació dels vins del Cellar Espelt-Vilajuïga», a càrrec d'Anna Espelt, enòloga.

### *Any 2003*

— 29 de novembre, a Manresa, *La varietat picapoll*, amb el programa: «Característiques de la Denominació d'Origen Pla de Bages», a càrrec de Valentí Roqueta, president de la DO; «Característiques de la varietat picapoll», a càrrec de Joan Soler, enòleg; «Visita i discussió sobre la varietat picapoll al Cellar Cooperatiu d'Artés», a càrrec de Víctor Berenguer, enòleg, i «Visita i discussió sobre els vins de varietat picapoll», a càrrec de Joan Soler, enòleg.

### *Any 2004*

— 25 i 26 de febrer, Curs sobre el cava, a l'IEC, Barcelona, amb el programa: «Importància econòmica del cava», a càrrec de Josep M. Puiggròs; «Viticultura», a càrrec de Pere Guilera, enginyer agrícola i propietari de Caves Guilera; «Enologia: vinificació dels vins blancs i el cava», a càrrec de Joana

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

Viñas, directora tècnica de Raventós i Blanc, i «Introducció al tast i el maridatge», també per Joana Viñas.

— 10 de juliol, «Visita pràctica a la zona del cava del Penedès», visita a les caves de Pere Guilera i de Raventós i Blanc.

— 10-11 de desembre, Jornada sobre l'Estat Actual de la Recerca sobre Viticultura i Enologia, programes en curs de la Facultat d'Enologia de la URV de Tarragona a càrrec dels diferents professors de la facultat.

### *Any 2005*

— 24 de febrer, Jornada sobre el Cava Rosat, a l'IEC, amb el programa següent: «Importància econòmica del cava», a càrrec de Josep M. Puiggròs, coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA; «El cava rosat, un amor a primera vista», a càrrec de Jaume Gramona, director tècnic de Gramona, SA, i professor a la Facultat d'Enologia de la URV.

— 11 de març, Jornada sobre la Varietat Picapoll, a Manresa, amb el programa següent: «El picapoll a Catalunya i el Bages, notes històriques», a càrrec de Llorenç Ferrer, professor de la Universitat de Barcelona (UB), i Jaume Plans, historiador; «El sòl influència en la viticultura del Bages», a càrrec de Jaume Boixadera, del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP) de la Generalitat de Catalunya; «Selecció clonal i sanitària de la varietat picapoll blanc de la Denominació d'Origen del Pla de Bages», a càrrec de Carme Domingo, Lluís Giral i Santiago Mínguez, de l'INCAVI; «Caracterització genètica de la varietat picapoll de diferents orígens mitjançant marcadors microsatèl·lits», a càrrec de Anna Puig, Carme Domingo i Lluís Giral, de la Secció d'Investigació de l'INCAVI; «Tècniques de biologia molecular per a la identificació i tipificació de varietats de *Vitis vinifera*», a càrrec de Francesca Fort, professora de la URV; «Estratègies de vinificació de la varietat picapoll», a càrrec de Joan Soler, director tècnic de Masies d'Avinyó. Dinar tast de vins picapoll. A l'acte varen assistir productors de l'Appellation d'Origine Protégée Côteaux du Languedoc - Picpoul de Pinet (figura 6).

— 10 de juny, Jornada Sòls i Viticultura, al Museu del Vi de Vilafranca, amb el programa següent: «Experiències en viticultura de precisió», a càrrec de Joan Esteve, de la Divisió Agrícola de Raimat; taula rodona «Informació de sòls per a la viticultura del futur», moderador Santiago Mínguez, cap del Servei Tècnic de l'INCAVI.

— 18 de juny, Jornada sobre Malvasia de Sitges, a l'Hospital de Sant Joan de Sitges, amb el programa següent: «La malvasia a la cuina de l'antiguitat», a càrrec de Valentí Mongay, restaurador i propietari del Restaurant El Velero de Sitges; «Aplicacions de la malvasia a la cuina actual», a càrrec de Florencio Martínez, del Restaurant El Velero; «La malvasia de Sitges en el món de les malvasies», a càrrec de Enric Bartra, tècnic de l'INCAVI; «Vinificacions de la malvasia de Sitges», a càrrec d'Anna Baques, enòloga; «El futur de la malvasia de Sitges», a càrrec d'Antoni Almirall, responsable de la producció de la

**FIGURA 6.** *Jornada del picapoll, 11 de març de 2005*



FONT: DO Pla de Bages.

malvasia de Sitges de l'Hospital de Sant Joan. Dinar amb maridatge de malvasia de Sitges.

#### *Any 2006*

— 1 d'abril, Jornada sobre Descobrir la Denominació d'Origen Alella en Directe, amb el programa següent: «Introducció a la Denominació d'Origen», a càrrec de Jordi Pujolràs, secretari de la DO; visita als cellers Roure, acompanyats per Narcís Canilla, cap comercial; visita a la Cooperativa Alella Vinícola, acompanyats per Xavier Garcia, enòleg; visita als cellers Alta Alella, acompanyats per Vicenç Galvany, enòleg; visita a Caves Parxet, acompanyats per Josep Puig, director general. Dinar amb maridatge amb els vins de la DO Alella.

— 16 de setembre, sortida «Per la verema del Penedès», visita a «La vinya del món», projecte de Bodegues Sumarroca i la URV, seguiment de 360 varietats de cep de diversos països (3.600 ceps), amb la producció dels quals es fan microvinificacions per a seleccionar les varietats que tinguin un millor potencial per a produir vi d'alta qualitat. Posteriorment, visita al celler de Can Feixes, es tracta d'un celler familiar que produeix vins i caves en una

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

masia que encaixa l'arquitectura amb el paisatge de les vinyes, on la família Huguet des de fa molt de temps ha posat a la seva producció tot el saber professional i humà.

— 17-18 de novembre, Jornada sobre Descobrir la Denominació d'Origen Conca de Barberà en Directe, conjuntament amb la Facultat d'Enologia de la URV, amb el programa següent: divendres 17 de novembre, presentació de la jornada a càrrec de Josep M. Puiggròs; presentació de la DO Conca de Barberà, a càrrec de la doctora Francesca Fort, de la URV; «Adaptació de varietats blanques i negres a la DO Conca de Barberà», a càrrec de la doctora M. Lampreave, de la URV; «Caracterització dels vins de la DO Conca de Barberà», a càrrec del doctor J. M. Canals, de la URV; «Gastronomia de la Conca de Barberà», a càrrec de Sergi Redondo, del Restaurant Cal Magret de Montblanc; «El cooperativisme i l'arquitectura dels cellers de la Conca de Barberà», a càrrec de Gabriel Serra, historiador i tècnic del Consell Comarcal de la Conca de Barberà. Dissabte, 18 de novembre, visita a la DO Conca de Barberà a Montblanc, acompanyats per Carles Andreu, president, i Elisabet Saez, secretària; visita a la Cooperativa de l'Espluga de Francolí, acompanyats per Joan Òdena, president, i Joan Rabada, endleg; visita al castell de Milmanda, acompanyats per Josep Moles; visita al celler Mas Foraster, acompanyats per Ricard Sebastià; visita a la Cooperativa Vinícola de Sarral, acompanyats per Miquel Cantó, endleg; visita al Celler Carles Andreu, acompanyats per Carles Andreu, propietari.

### *Any 2007*

— 22 de febrer, Jornada Tast «Les garnatxes de la DO Terra Alta», amb la conferència «Les garnatxes de la DO Terra Alta: origen, característiques i vitivinicultura», a càrrec de Jaume Martí, secretari de la DO Terra Alta.

— 26 de maig, Jornada sobre Descobrir la DO Costers del Segre en Directe, a l'Ajuntament de Verdú, amb les conferències «Introducció a la denominació d'origen», a càrrec de Gabriel Perés, secretari de la DO Costers del Segre; «Introducció a la viticultura de la subzona de Verdú», a càrrec de Rosa Bisa, tècnica de l'Agrupació de Defensa Vegetal (ADV); visita als Cellers Cercavins de Verdú, acompanyats pel responsable, Flàvia Serret; visita al Castell del Remei, acompanyats per Eva Llovera; posteriorment, taula rodona sobre la conveniència de fer vins amb varietats autòctones o varietats universals, amb la participació de Gabriel Perés i Rosa Bisa i moderada per Josep M. Puiggròs.

— 27 d'octubre, «Descobrir el terror: els vins de Banyuls i els vins del Rosselló»; visita del paisatge i les vinyes de Banyuls acompanyats per Roger Rull, batlle de Banyuls i vinyater, i visita al celler de vi de Banyuls; visita als cellers Mas Déu i introducció dels vins del Rosselló, acompanyats pels propietaris i per Llorenç Planas, enginyer agrònom i consoci de la Catalunya del Nord.

## Josep M. Puiggròs i Jové

— 30 de novembre i 1 de desembre, Jornada sobre Descobrir la Denominació d'Origen Tarragona en Directe, conjuntament amb la Facultat d'Enologia de la URV. Divendres 30 de novembre, a la facultat: presentació de la comarca i la DO Tarragona a càrrec del doctor Eloy Alonso, professor de la URV; «Varietats pròpies de la DO Tarragona, clima, sòl», a càrrec d'Agustí Villarroya, professor de la URV i tècnic del DARP; «Els vins generosos a la DO Tarragona en l'entorn mundial», a càrrec del doctor Joan Miquel Canals, professor de la URV; «Gastronomia de la DO Tarragona, maridatge», a càrrec de Maria R. Casanova, professora de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils; «Per què els joves d'avui beuen com a bàrbars del Nord? El vi sistema de relació i vehicle de cultura en el món mediterrani d'Egipte a Roma», a càrrec del doctor Joaquim Ruiz, professor de la Universitat de Lleida (UdL). Dissabte, 1 de desembre: presentació de la DO Tarragona a càrrec de Josep Lluís Grogués, president, i Àngels Collado, secretària; visita de la Cooperativa de Vila-rodona acompanyats per Pere Pié; visita al Cellar Mas Vicenç de Cabra del Camp acompanyats per Vicenç Ferre; visita a les bodegues de Muller acompanyats per Antonio Benito; visita al Cellar Sort del Castell acompanyats per Josep Saya.

### *Any 2008*

— 26 de març a l'IEC, «Introducció als vins de la varietat trepat. Introducció a la DO Conca de Barberà i característiques de la varietat trepat», a càrrec de Carles Andreu, president de la DO Conca de Barberà; «Enologia i tast», a càrrec de Martí Magriñà, enòleg.

— 31 de maig, Jornada sobre Descobrir la DO Costers del Segre en Directe, Raimat i Ribera del Sió, visita als cellers de Raimat acompanyats per Daniel Vela; «Introducció a la DO Costers del Segre», a càrrec de Rocío Sánchez, secretària; visita als cellers i les vinyes Costers del Sió acompanyats per Valvanera Martínez, directora tècnica; es va efectuar un col·loqui sobre les conseqüències del canvi climàtic a la vinya amb Rocío Sánchez i Valvanera Martínez.

— 9-10 de juliol, Jornada sobre la Varietat Trepata, a Montblanc. Dimecres 9 de juliol: «La Denominació d'Origen Conca de Barberà», a càrrec de Carles Andreu, president de la DO; «Notícies històriques sobre la vinya i la varietat trepat a la Conca de Barberà al llarg de la història», a càrrec de Joan Fuguet, doctor en història de l'art, i Carme Plaza, doctora en filologia catalana; «Sòls de l'àrea de cultiu de la varietat trepat», a càrrec del doctor Jaume Boixadera i la doctora Carme Herrero, del Servei de Producció Agrícola del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya; «Estudi de l'evolució climatològica de la Conca de Barberà en els darrers 50 anys i les seves possibles repercussions en la viticultura del segle xx», a càrrec d'Eloy Alonso, enginyer tècnic agrícola; «Entorn i característiques del conreu de la varietat trepat», a càrrec d'Agustí Villarroya, responsable de l'assessorament vitícola del Depar-

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

tament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya; «Selecció sanitària i clonal de la varietat trepat», a càrrec de Lluís Giralt, tècnic de l'INCAVI; «Comportament dels clons de la varietat trepat», a càrrec de la doctora Margarita Vilavella, tècnica de l'INCAVI; «Avaluació de les característiques fenològiques i cromàtiques de la varietat trepat», a càrrec de la doctora M. Carme Masqué, tècnica de l'INCAVI; «Diferenciació de vins de la varietat trepat: utilització de tècniques moleculars», a càrrec de la doctora Anna Puig, tècnica de l'INCAVI; «Incidència de la tècnica de concentració de mostos en la varietat trepat», a càrrec de Fina Capdevila, tècnica de l'INCAVI; «Estudi preliminar de la caracterització molecular dels clons de trepat», a càrrec de la doctora Francesca Fort, professora de la Facultat d'Enologia de la URV; «Caracterització dels vins escumosos de la varietat trepat», a càrrec del doctor Joan Miquel Canals, professor de la Facultat d'Enologia de la URV; taula rodona sobre el trepat, amb Ramon Parellada, de la Fonda Europa de Granollers; Antoni Falgueras, del Cellar de Gelida (Barcelona); Agustí Torelló, cavista; Josep Bujan, director tècnic de Freixenet, i Sara Sans, periodista i moderadora. Sopar de maridatge a la Cooperativa de Sarral (any de la celebració del seu centenari).

Dijous 10 de juliol: visita a la Cooperativa de Sarral acompanyats de Miquel Cantó, enòleg; visita als Cellers Carles Andreu acompanyats pel seu propietari, Carles Andreu; visita a la Cooperativa de Blancafort i vinyes de trepat acompanyats per Joel Roselló, cap del celler; visita al viver d'empreses vitivinícoles de Barberà de la Conca, acompanyats per Ramon Ribas, alcalde de Barberà de la Conca, i Jordi Giner, tècnic del viver; visita a la Cooperativa de Barberà de la Conca, acompanyats per Joan Òdena, president.

— 15 de novembre, jornada *Seguin les petjades de la varietat xarel·lo*, visita als cellers Castellroig, acompanyats per Marcel Sabaté, enòleg; visita del celler Segura Viudas; visita a les instal·lacions de l'INCAVI i presentació de les característiques de la varietat xarel·lo a càrrec de Lluís Giralt, tècnic de l'INCAVI.

Altres punts a destacar de l'any 2008 són el seguiment de la garnatxa pedrada, el picapoll negre i el coneixement de l'existència d'un trepat blanc, que no té res a veure amb el trepat negre.

### *Any 2009*

— 11 de març a l'IEC, «Tast sobre la garnatxa i el terra», introducció de la garnatxa negra al Montsant i tast de les diferents elaboracions de garnatxa, a càrrec de Francesc Perelló, enòleg de la cooperativa de Capçanes.

— Dissabte 23 de maig, «Seguint les petjades de les garnatxes dolces de l'Empordà: la DO Empordà», a càrrec de Simon Casanovas, gerent de la cooperativa Empordàlia, i visita de la cooperativa; visita al Cellar Espelt acompanyats per Anna Espelt, enòloga (avui directora); visita al Cellar Cooperatiu d'Espolla acompanyats per Josep M. Casellas, enòleg; visita al Cellar Martí Fabra, acompanyats per Joan Fabra, enòleg.

## Josep M. Puiggròs i Jové

— Dijous 9 de juliol, aportació al Segon Congrés d'Art i Paisatge Vitivinícola: «Exemples de bona gestió paisatgística i econòmica dels paisatges vitivinícoles. Europa, França, Cave Cooperative “Vignobles Cap Leucate”, a càrrec de Jöel Castany, president de la cooperativa. Aquesta activitat va comportar una visita a la dita cooperativa, que va realitzar un treball molt important per a la recuperació del paisatge.

— Dissabte 28 de novembre, Descobrim la Viticultura de Costers del Priorat. Presentació de la DOQ Priorat, a càrrec de Jaume Josa, gerent de la DOQ Priorat; visita als cellers d'Escala Dei, acompanyats per Ricard Rofes, enòleg; visita al celler Masia Duch, acompanyats per Delfí Duch, propietari; dinar i tast al restaurant El Cellar de l'Aspic, dirigit per Antoni Bru; visita al Cellar Cecilio, acompanyats per August Vicent, responsable del celler; visita a la Vinícola del Priorat, a Gratallops, acompanyats per Joaquim Sabaté, responsable de la part vinícola.

— Durant aquest any es va intentar organitzar una jornada sobre la varietat xarel·lo al Penedès, i no es va realitzar per a no interferir en una jornada semblant que va organitzar l'INCAVI.

### *Any 2010*

— Dijous 11 de març, jornada *Seguint les petjades de la varietat sumoll*; visita al Cellar Pardas; visita al celler Montrubí; visita al celler Jané Ventura; dinar i tast de tots els diferents vins a base de sumoll que hi havia en aquell moment; visita a Can Ramon Viticultors del Mongròs, a Sant Pere de Ribes, tast de vi escumós a base de sumoll. Es parla que hi ha sumoll blanc, però que no té res a veure amb el negre.

— 20 d'abril, Tast sobre els Vins de la Catalunya del Nord, a l'IEC, «Introducció de la vinya i el vi a la Catalunya Nord», a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom; tast dels diferents vins conduït per Fabrice Rieu, president del Consell Interprofessional dels Vins del Rosselló.

— 2 de juny, debat «De la recerca alimentària al vi del Bages» (visita a la Fundació Alícia), a Sant Fruitós de Bages.

— 21 d'agost, aportació a la XXV Jornada d'Agricultura a Prada: «L'evolució i futur de la vinya i el vi a la Catalunya francesa», a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom de la Catalunya del Nord.

— 23 d'octubre, jornada sobre les varietats manto negre, moll i callet a Palma de Mallorca, amb les conferències «El perquè de la defensa de les varietats de cep autòctones, el cas de Catalunya», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA-IEC; «Evolució del cultiu de la vinya a Balears», a càrrec d'Antoni Martorell, cap del servei de l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera de les Illes Balears (IRFAP); «Selecció clonal de les varietats manto negre, moll i callet», a càrrec de Joan Rosselló, professor de la Universitat de les Illes Balears (UIB); «Les varietats minoritàries de les Illes Balears», a càrrec de Josefina Bota, investigadora de l'IRFAP; dinar tast a Inca; visita al



## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

**FIGURA 7.** *Jornada Seguint les petjades de la varietat sumoll, el Vendrell*



FONT: Fotografia de l'autor.

celler José Luis Ferrer, a Binissalem; visita al celler Galmes i Ribot, a Santa Margalida. Josefina Bota ja ens indica que hi ha una presència minoritària de la varietat mandó.

— 20 de novembre, *Seguint les petjades de la garnatxa blanca*, visita i tast de garnatxes blanques al Consell Regulador de la DO, dirigit per Jaume Martí, secretari de la DO Terra Alta, i per Raquel Estrada, tècnica de la DO; visita al Celler Piñol de Batea i al Celler Bàrbara Forés, a Gadesa.

— Fem una sortida durant el mes de desembre a Lunèl (Erau).

### *Any 2011*

— 5 de maig, jornada *El sumoi, una identitat vitivinícola*, a la Cooperativa de Rodonyà, amb les conferències «L'arqueologia del sumoi», a càrrec d'Isidre Pastor, arqueòleg; «Documentació històrica del sumoi», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «Ampelografia i caracterització de la varietat», a càrrec de Luís Giralt, de l'INCAVI; «Aspectes agronòmics de la varietat», a càrrec de Claustre Grau, de l'INCAVI; «Microvinificacions i característiques del sumoi», a càrrec de Xoa Elorduy i Sandra Rico, de l'INCAVI; tast de sumolls de les diferents zones vitícoles i tipologies de vinificació, amb la participació es-

## Josep M. Puiggròs i Jové

pecial de Montserrat Nadal, de la URV, i Josep Roca, del Celler de Can Roca; taula rodona *Present i futur del sumoi*, amb la participació de Toni Canto, de Mas Candí; Joan Sole, de 10 Sentits; Josep Anton Llaquet, de l'Associació Catalana d'Enòlegs (ACE); Sebastià Lozano, del Petit Celler; Anna Casabona, de la botiga especialitzada El Rebot; Jordi Raventós, del Restaurant El Bosc; César Cánovas, de Monvinic; Isaac Fernández, de *Cupatges*, la moderació va anar a càrrec de Joan Nebot, de *Vadevi*. Dinar maridatge amb sumoll.

— 2-3 de juny, col·laboració amb el III Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme, a Subirats, amb les conferències «Les varietats autòctones de la vinya, la seva història i el seu valor com a complement del paisatge», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA, i «Le Pôle Oenoturistique de Saint-Cristhol, un projet intercommunal du Pays de Lunel» (França, departament de l'Erau), a càrrec de Jean Luc Bergeon, alcalde de Saint-Cristhol, i Laurence Mauxion, responsable del projecte.

— 3 de setembre, visita de la zona d'Artesa de Segre i de la DO Costers del Segre.

— 26 d'octubre, Jornada sobre la Varietat Garnatxa Blanca, a Gandesa, amb les conferències «De la vernetxa a la garnatxa blanca», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «Caracterització agronòmica de la garnatxa blanca», a càrrec d'Agustí Villarroya, responsable de la Unitat d'Assessorament Vitícola del DARP; «Importància i distribució de la garnatxa blanca», a càrrec de Jordi Rius, tècnic de la DO Terra Alta; «La Denominació d'Origen Terra Alta i la Terra Alta garnatxa blanca», a càrrec de Jaume Martí, secretari de la DO Terra Alta; «Caracterització enològica de la garnatxa blanca de DO Terra Alta», a càrrec de Xoan Elorduy, cap de la Secció de Viticultura de l'INCAVI; «Recerca en llevats autòctons de garnatxa blanca», a càrrec de M. Carme Masqué, doctora en química de l'INCAVI; «Avaluació de la garnatxa blanca en el procés de vinificació», a càrrec de Marta Ferrer, tècnica de VITEC, i Joan Rosselló, responsable d'Enologia de VITEC; experiències amb garnatxa blanca i degustació de vins Terra Alta d'aquesta varietat, a càrrec dels responsables tècnics de diversos cellers productors de vins d'aquesta denominació d'origen.

— 11 de novembre, participació de la Secció de Viticultura i Enologia a la jornada *Innovacions en l'agricultura catalana en els darrers cent anys*, amb les comunicacions «Innovació vitícola», a càrrec d'Agustí Villarroya, del DARP; «Innovacions en la recerca aplicada», a càrrec de Santiago Mínguez, de l'INCAVI; «Innovació enològica», a càrrec de Montserrat Nadal, professora de la Facultat d'Enologia de la URV; «Innovació pagesa», a càrrec de Pere Guilera, productor.

### *Any 2012*

— 6 de març, Tast sobre els vins de l'Alguer, «Introducció de la vinya i el vi de l'Alguer», a càrrec de Jordi Alcover; tast dels diferents vins, a càrrec de Silvia Naranjo.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

— 8 de juny, jornada *La varietat torbato, malvasia del Rosselló, trobat*, als cellers Sella & Mosca a l'Alguer (Sardenya), amb el programa següent: «Introducció», a càrrec de Giuseppe Izza, agrònom de l'Alguer; «El trobat, *torbato* o malvasia del Rosselló, visió històrica als territoris de parla catalana», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de l'ICEA; «La viticultura a Sardenya: introducció històrica i evolució actual», a càrrec de Renzo Peretto, agrònom de LAORE (agència d'assistència tècnica en agricultura de Sardenya); «El *torbato* a Sardenya», a càrrec de Stefano Biscaro, director tècnic de Sella & Mosca; «El *torbato* i la seva vinificació a Sardenya», a càrrec de Giovanni Pinna, enòleg de Sella & Mosca; «Alguns apunts sobre la malvasia del Rosselló», a càrrec de Llorenç Planes, enginyer agrònom de la Catalunya del Nord; «Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat del trobat», a càrrec de Carme Domingo, Lluís Giralt i Anna Puig, de l'INCAVI.

— 26 de juny, presentació del llibre de Joan Martín *Valencians contra la fil·loxera*, a l'IEC.

— 4 d'octubre, visita a l'estació vitivinícola de Tresserra (Catalunya del Nord), contacte amb Valerie Didier, agafem mostres de plantes de *tourbat*, que portem a l'INCAVI per determinar-ne l'ADN i comparar-les amb les de Sardenya i altres de Catalunya (hi anem Llorenç Planes, Santiago Cerdà, Eduard Puig i Josep M. Puiggròs).

— 23 d'octubre, conveni amb Vinseum, dins del qual hem desenvolupat principalment el projecte *Vitis Catalana*.

— 15 de novembre, visita als celler Gramona, al Penedès, amb un grup de la Universitat de Cardiff.

### *Any 2013*

— 22 de gener, comencem les reunions periòdiques a Vinseum, amb els programes Raïms i *Vitis Catalana*.

— 4 d'abril, Tast sobre Vins Dolços i Secs a base de Garnatxa de la DO Empordà, «Introducció de la garnatxa de l'Empordà», a càrrec d'Àlícia Juher de la DO Empordà; tast de diferents vins dolços i secs a base de garnatxes, a càrrec de Joan Benejam, enòleg.

— 27-28 de juny, IV Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme, a Vinseum, Vilafranca, taula rodona «Paisatge vitivinícola i patrimoni intangible», amb Roser Vernet, empresària de turisme rural i cultural; Xavier Fornos, director de Vinseum; Isaac Albesa, periodista, Comunicació de la DO Tarragona; Àngels Travé, llicenciada en ciències polítiques, i com a moderador Josep M. Puiggròs, de la ICEA.

— 25-26 d'octubre, V Seminari d'Història del Penedès, al Vendrell: «El món de la viticultura, els vins, caves i aiguardents al Penedès històric i al Camp de Tarragona», amb la conferència «El xarel·lo, una de les varietats de ceps més antigues del Penedès», a càrrec de Josep M. Puiggròs.

— 25 de novembre, jornada *La varietat garnatxa roja, lledoner roig o*

## Josep M. Puiggròs i Jové

*garnatxa grisa*, amb el programa següent: «Presentació», a càrrec de Josep Blanch, president del Consell Regulador de la DO Empordà; «Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà», a càrrec d'Eduard Puig Vayreda, llicenciat en enologia i professor de la UdG; «Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «Peculiaritats del terror de l'Empordà», a càrrec de Simó Serra, enòleg i ampelògraf; «Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat garnatxa roja», a càrrec de Lluís Giralt, Anna Puig i Carme Domingo, tècnics de l'INCAVI; la taula rodona «Una visió del lledoner roig des de l'experiència», amb la participació de Joan Fabra, del Cellar Fabra; Martí Vallès, del Cellar d'en Guilla; Anna Espelt, d'Espelt Viticultors, i moderada per Antoni Roig, del Cellar Mas Llunes; «La garnatxa grisa en el vinyar del Rosselló», a càrrec de Pierre Torres, enginyer agrònom expert vitícola de Perpinyà, i tast de garnatxa roja dels cellers Castillo de Peralada, Agrícola de Garrigue-lla, Vinícola del Nord-est, Empordàlia, Espelt Viticultors, Mas Llunes, Cellar La Vinyeta, Oliveda, Cellar Pere Guardiola i Vinyes dels Aspres.

**FIGURA 8.** *Jornada La varietat garnatxa roja, lledoner roig o garnatxa grisa. Castell de Peralada*



FONT: Fotografia de l'autor.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

— 26 de novembre, visita de les tines de Can Abadal, acompanyats per Miquel Palau, enòleg.

### *Any 2014*

— 26 de gener, visita al Museu Arqueològic de Badalona.  
— 20 de març, visita i tast al castell de Falset.  
— 1 abril, visita a la factoria d'Anís del Mono.  
— 20-21 de maig, sortida a vinyes d'alçada, vàrem visitar el Celler Vila Corona de Vilamitjana, acompanyats per Enric Vila Corona, propietari, introducció a la varietat brocada (trepapat) i sumoll; el Celler Sauvella, acompanyats per Jeroen Nagtegaal, fem un tast de vins que contenen brocada i sumoll, i el celler Castell d'Encus, on conserven la vinificació feta a les roques com ho feien els hospitalers durant l'edat mitjana.

**FIGURA 9.** *Sortida a les vinyes d'alçada, Talarn*



FONT: Fotografia de l'autor.

— 17 d'octubre, jornada *La producció de l'aiguardent a Catalunya i la seva relació amb la guerra de Successió*, amb les conferències «Aiguardent i política en temps de decisions, 1701-1705», a càrrec de Jaume Torras, professor de la Universitat Pompeu Fabra (UPF); «Reus i l'aiguardent», a càrrec d'Anna Figueras, directora del Museu de Reus; «Els aiguardents a la Catalunya del segle XXI», a càrrec de Matías Llobet, de Família Torres; «El vermut: elaboració, tipus de vermut i tast» a càrrec d'Assumpta Mateos, de l'INCAVI; tast d'aiguardents i brandis a càrrec de Montserrat Nadal, professora de la

## Josep M. Puiggròs i Jové

URV; debat i cloenda a càrrec de Jordi Bort, director de l'INCAVI, i Josep M. Vives, president de la ICEA.

### *Any 2015*

— 9 de gener, visita a Vitec, a Falset.

— 20 de febrer, jornada *La varietat garnatxa negra*, amb el programa següent: «Història dels orígens de la garnatxa negra», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «Vitis Catalana: una eina per a documentar les varietats de ceps presents als territoris de parla catalana», a càrrec de Jordina Escala, de Vinseum; «Característiques agronòmiques i del conreu de la garnatxa negra», a càrrec d'Agustí Villarroya, enginyer tècnic agrícola expert en viticultura; «Repercussions del canvi climàtic en la qualitat del vi de garnatxa negra en els terrers de Tarragona i el Priorat», a càrrec de Montserrat Nadal i Antoni Sánchez-Ortiz, professors de la Facultat d'Enologia de la URV; «Selecció clonal de la garnatxa negra», a càrrec de Carme Domingo, de l'INCAVI; «Correlació entre territori i vins de garnatxa negra de la denominació d'origen Montsant i la denominació d'origen qualificada Priorat», a càrrec de Claustre Grau, M. Carme Masqué, Josep Valiente i Xoan Elorduy, equip tècnic de l'INCAVI; «Caracterització fenòlica i aromàtica de la garnatxa negra a la denominació d'origen Montsant. Estratègies enològiques per a la millora del color», a càrrec de Sergi de Lamo, de la Fundació Parc Tecnològic del Vi; «Característiques sensorials de la garnatxa negra de la DOQ Priorat», a càrrec de Josep M. Mateo i Joan Miquel Canals, professors de la Facultat d'Enologia de la URV; «Descriptors aromàtics i gustatius que identifiquen la garnatxa negra a Catalunya», a càrrec de Montserrat Nadal, professora de la URV, i Joan Ignasi Domènech, membre de Terra de Garnatxes.

— 10 d'abril, «Descobrim la viticultura del Baix Empordà», visita a la zona de Calonge del Cellar Mas Molla i, a continuació, el Cellar Mas Ponsjoan, àmplia discussió sobre la producció de vi de pagès que elaboren i les varietats que han recuperat. Visita al Museu del Suro a Palafrugell.

— 14 maig, visita a Pedro Bonet, president de la DO Cava.

— 19 juny, projecció, a l'IEC, del documental *El moment: Un viatge a la terra del cerç*, posterior taula rodona amb la intervenció d'Elisenda Trilla, directora, Oriol Pérez Tudela, comerciant de vi, i Salvador Puig, de la ICEA.

— 6 novembre, jornada *Innovacions en el maneig del cultiu de la vinya enfront del canvi climàtic*, a la Facultat d'Enologia de la URV, Tarragona, amb les conferències «Control de la vegetació: poda en verd», a càrrec d'Agustí Villarroya, expert en viticultura; «Balanç del vigor i càrrega de raïm», a càrrec de la doctora Montserrat Nadal, professora de viticultura de la URV; «Estratègies de reg», a càrrec del doctor Gonzaga Santesteban, professor de viticultura de la Universitat Pública de Navarra (UPNA); «Trets diferencials dels sòls vitícoles: composició química, horitzons i capacitat de retenció de l'aigua», a càrrec del doctor Miquel Aran, cap de projectes d'Eurofins

## **Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia**

Agroambiental; «Gestió de la coberta vegetal en vinyes de secà. Casos pràctics», a càrrec de Joan Rubió, especialista en viticultura i enologia de caves Recaredo; «Dinàmica de les reserves d'humitat al sòl i conclusions pràctiques en vinya de secà. Exemples amb dades reals», a càrrec del doctor Francesc Ferrer, enginyer del laboratori Ferrer, i David Tous, gerent de Safsampling; tast de vins de varietats autòctones, cloenda a càrrec del doctor Joan Miquel Canals, degà de la Facultat d'Enologia de la URV, i Josep M. Vives, president de la ICEA.

### *Any 2016*

— 3 de març, visita a la cooperativa de Capçanes, llarg intercanvi amb Francesc Blanch, president de la cooperativa; visita a Vitec, a Falset, i debat amb Sergi de Lamo, director.

— 12 d'abril, sortida a la DO Alella, visita a les vinyes de caves Parxet, a la Roca del Vallès, acompanyats per Teresa Soler, enòloga i cap de les vinyes de l'empresa; visita a Can Bouquet d'Alella, acompanyats pel propietari i enòleg Toni Cerdà; visita a les vinyes de la Masia Coll del Canyet, a Badalona, acompanyats per Josep Coll, propietari.

— 26 de maig, participació en el Congrés Internacional sobre la Malvasia a Sitges, presentació d'una comunicació sobre la història de la malvasia a càrrec de Josep M. Puiggròs.

— 20 d'octubre, presentació del projecte de recerca Vitis Catalana a Vinseum, Vilafranca.

— 8 de novembre, visita a la Cooperativa de Nulles, discussió sobre el xarel·lo roig; visita a caves Magrinyà; visita a Can Bofarull, de Jujol, als Pallaresos.

— 14 de novembre, presentació històrica de la malvasia en ocasió de la presentació a Sitges d'un nou vi a base de malvasia de Jané Ventura.

— 25 de novembre, Jornada sobre la Varietat Carinyena, a la Facultat d'Enologia de la URV, amb el programa següent: presentació a càrrec de Montserrat Nadal i Josep M. Puiggròs; «Història dels orígens de la carinyena», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «El projecte de Vinseum-ICEA Vitis Catalana i la carinyena», a càrrec de Jordina Escala, de Vinseum; «Característiques agronòmiques de la carinyena», a càrrec d'Agustí Villarroya, enginyer tècnic agrícola; «Efectes del canvi climàtic en els vins de carinyena en ecosistemes vulnerables. DOQ Priorat», a càrrec de Montserrat Nadal i Antoni Sánchez-Ortiz, professors de la Facultat d'Enologia de la URV; «Experiències amb la varietat carinyena a l'Empordà», a càrrec de Joan Fabra-Viñas, enòleg.

### *Any 2017*

— Ens concedeix un ajut la Secció de Ciències de l'IEC pel treball de Vitis Catalana que compartim amb Vinseum.

## Josep M. Puiggròs i Jové

— 24 de febrer, jornada tècnica en viticultura *Maneig del cultiu de la vinya enfront al canvi climàtic II*, a la Facultat d'Enologia de la URV. Va constatar d'una primera part dedicada a la gestió del reg de la vinya i d'una segona sobre els portaempelts de les varietats resistents a la sequera.

— 11 de maig, jornada tècnica *Millora de l'eficiència productiva a la vinya*, a Vilafranca del Penedès, amb la conferència «Vocació enològica de les principals varietats autòctones catalanes», a càrrec de Montserrat Nadal, de la ICEA-URV i del projecte Vitis Catalana.

— 15 de maig, a Barcelona, presentació del llibre *Pasión por el vino*, de Joan C. Martín, al Restaurant Malpaso, a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA, i Antoni Puigverd, escriptor.

— 26 de maig, visita de les tines del Bages de masies d'Abadal, acompanyats de Miquel Palau, enòleg; visita a Caves Oller, observem la fermentació de vi en àmfores i la recuperació del picapoll negre, el qual tastem.

— 16 de juny, participació en el VI Congrés Internacional d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme, amb la conferència «Vinya paisatge i cultura», a càrrec de Josep M. Puiggròs.

— 12 d'agost, visita del Museu de Pont de Bar, on hi documents que mencionen la varietat brocada, que es considera que és la varietat trepat.

— 23 d'octubre, visita de Can Calopa, al cor de Collserola, que pertany a la cooperativa L'Olivera de Vallbona de les Monges.

— 26 de novembre, visita de les excavacions de la Font de la Canya, al Penedès.

### *Any 2018*

— 29 de gener, visita a Art Cava, es va fer una taula rodona sobre la situació del cava.

— 21 de març, presentació del llibre *El jardí de Dionís*, d'Eduard Puig Vayreda, a càrrec de Josep M. Puiggròs, a l'IEC.

— 13 d'abril, Jornada Tècnica en Viticultura: «Terrers vitícoles. Maneig i millora de la qualitat dels sòls», a la URV, Tarragona, amb el programa següent: presentació a càrrec de Salvador Puig, de l'INCAVI, i Josep M. Puiggròs, de la ICEA; «Metodologia de la zonificació vitícola», a càrrec de Vicente Gómez de Miguel, professor de la Universitat Politècnica de Madrid (UPM); «Estudis de prezonificació de terrers vitícoles a DO Montsant», a càrrec de Carles Rubies, de Vien Assessoria, i Montse Nadal, de la URV; «Terrers i vins a la DO Penedès», a càrrec de l'Associació Qalidès, terrers del Penedès; «Microbiota i qualitat dels sòls», a càrrec de Thibaut Déplanche, enginyer assessor de Celesta-lab; «Maneig del sòl i cobertes vegetals», a càrrec de Lluís Giral, de l'INCAVI; «La dimensió social, un valor per la viticultura?», a càrrec de Pau Moragas, de la cooperativa L'Olivera; cloenda a càrrec de Joan Miquel Canals, degà de la Facultat d'Enologia de la URV, i Jordi Sala, president de la ICEA.



## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

— 15 d'abril, participació a Gandesa al Congrés de les Garnatxes del Món, comunicació sobre història de la garnatxa a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA.

— 18 d'agost, col·laboració a la XXXIII Jornada d'Agricultura a Prada, amb la conferència «Aproximació històrica de la vinya i el vi de la Catalunya Nord i el Principat», a càrrec de Pierre Torres, exdirector de l'Estació Vitivinícola del Rosselló, i Josep M. Puiggròs, de la ICEA.

— 19 d'octubre, Jornada de la Ratafia, visita de la finca de nogueres de Can Llanvera, a Crespià, acompanyats del propietari, Josep Guixeres; visita de la destil·leria de ratafia Can Russet d'Olot, acompanyats de Xavier Codina, director; visita de la casa modernista del nostre company Sola Morales a Olot.

— 29 d'octubre, visita del centre de l'Institut Nacional de la Recerca Agronòmica (INRA) francès a Marseillan i discussió amb el director J. M. Boursiquot i Hernan Ojeda, investigador, hi participem Montserrat Nadal, Jordina Escala, Agustí Villarroya, Lluís Giral i Josep M. Puiggròs, del projecte Raïms.

— 20 de novembre, Jornada Dedicada a l'Agricultura Biodinàmica, discussió en el celler Pares Baltà, presentació de resultats a càrrec de Montserrat Nadal i Marta Casas; Caves Recaredo, explicacions de Roger Rovira, enòleg i director.

— 23 de novembre, a l'IEC, presentació del llibre *Raïms*, a càrrec de Jaume Gramona, Jordi Sala, Salvador Puig i Josep M. Puiggròs.

— 14 de desembre, visita a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de Lleida acompanyats de Ricard Dalmau; a continuació trobada a Vallbona de les Monges amb el grup de set cellers de la vall del riu Corb (DO Costers del Segre) que han conjuntat esforços per promocionar el vi del territori amb el projecte Gustum, vins del riu Corb, la presidenta és Eva Bonet del celler Comalats, i també hi participen Enric Gil del celler Cercavins, Pep Torres de casa Pardet, Xavier Figuerola d'Analec, Pau Moragas de la cooperativa L'Olivera, Rosa Bisa de l'ADV de Verdú, i també en formen part els cellers Petit Duran i Cal Cabo de Sant Martí de Maldà.

La discussió i trobada van ser molt interessants per a ressaltar les característiques dels tipus de vins de la vall del riu Corb.

### *Any 2019*

— 12 de febrer, xerrada a la seu del Centre Internacional Escarré per a les Minories Ètniques i Nacionals (CIEMEN) de Barcelona sobre la història del vi, a càrrec de Josep M. Puiggròs.

— 14 de març, presentació del llibre *Raïms* a Peralada, a càrrec de Xavier Albertí, president de la DO Empordà, i de part dels coautors Lluís Giral, Agustí Villarroya i Josep M. Puiggròs.

— 16 de març, presentació del llibre *Raïms* a Sant Pere de Ribes, a càrrec de Lluís Giral; 4 maig, a Falset, a càrrec de Montserrat Nadal; 16 de maig, a

## Josep M. Puiggròs i Jové

Manresa, a càrrec de Lluís Giral i Josep M. Puiggròs; 2 de juny, al Garraf, a càrrec de Lluís Giral; 5 de juny, a Valls, a càrrec de Montse Nadal, Agustí Villarroya i Josep M. Puiggròs; 6 de juliol, a Tàrrega, a càrrec de Xavier Fornos, Montse Nadal i Josep M. Puiggròs.

— 5 d'abril, La Nit de l'Enologia 2019 a la Confraria del Cava Sant Sadurní, fan un reconeixement a Josep M. Puiggròs per la tasca realitzada en la recuperació de les varietats autòctones i els seus noms.

— 10 de maig, sortida al Penedès: visita als cellers Raventós i Blanc, discussió amb Manuel Raventós sobre la denominació Conca del Riu Anoia fora de la DO Cava; visita a Caves Llopart amb una àmplia discussió sobre la nova possible DO Corpinnat, amb la presència de part d'aquesta organització: Jaume Mata, Assumpta i Pere Llopart i Quim Graell.

— 20 de juny, participació en el VII Congrés d'Art, Paisatge Vitivinícola i Enoturisme, amb la conferència inaugural «La cultura i la història com a complement per a l'èxit de la viticultura catalana», a càrrec de Josep M. Puiggròs, de la ICEA-CEPVI.

— 4 de juliol, visita al centre d'R+D de Família Torres acompanyats de Sandra Sabaté; continuem amb la visita de Caves Guilera i amb el seu propietari, Pere Guilera, discutim sobre la DO Cava i el seu futur.

— 7 de novembre, visita a Caves Albet i Noya on discutim amb Josep M. Albet i Noya sobre la nova agrupació Escumosos Clàssic Penedès i les possibilitats de convertir-se en una marca dintre de la DO Penedès, ens comenta les empreses que de moment són dintre d'aquesta marca i les exigències i reglament que han elaborat. Posteriorment, visita de les Caves Ramon Canals a Castellví de Rosanes, que està integrada dintre la DO del Cava. A la vegada visitem el Museu del Vi i del Cava acompanyats del seu propietari, Ramon Canals.

— 14 de novembre, IV Jornada Tècnica Vitícola: «Noves aportacions de material vegetal vitícola enfront del canvi climàtic», a la Facultat d'Enologia de la URV; presentació a càrrec de Salvador Puig, director de l'INCAVI, i Josep M. Puiggròs, coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA; «Potencial de les varietats ancestrals a Catalunya», a càrrec de Mireia Torres, directora de l'Àrea d'Innovació i Coneixement de Família Torres; «Potencial enológico de las nuevas variedades obtenidas de cruces de monastrell», a càrrec de Leonor Ruiz, responsables de l'Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), Múrcia; «Recuperació i identificació de varietats cultivades a Catalunya», a càrrec d'Anna Puig, de l'INCAVI; «La vinificació de la carinyena blanca», a càrrec de Carme Casacuberta, enòloga del Celler Olivardots (DO Empordà); «Primers resultats de vinificacions d'híbrids resistent (VRIAACC)», a càrrec de Josep M. Albet i Noya, del Celler Albet i Noya; «Perfils sensorials de varietats minoritàries», a càrrec de Montserrat Nadal, de la URV-ICEA; cloenda a càrrec de Joan Miquel Canals, degà de la Facultat d'Enologia de la URV, i Jordi Sala, president de la ICEA.

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

— 5 de desembre, preparació de la Jornada sobre la Varietat Morenillo a Gandesa, amb Xavier Fornos, de Vinseum; Jordi Rius, de la DO Terra Alta, i Josep M. Puiggròs; es decideix que s'efectuarà durant el mes de maig del 2020, que, degut a la pandèmia, no es va poder efectuar.

### *Any 2020*

- Es participa en el Simposi «Vins Vinents», organitzat per l'INCAVI.
- 13 de febrer, a la Terra Alta, amb Agustí Villarroya es continua recollint dades en diferents productors de cara a la jornada de morenillo.
- La resta del curs se suspenen les activitats a causa de la pandèmia.

### *Any 2021*

— 7 octubre, visita a Can Joan, on fem la presentació al grup de viticultura i enologia de Salvador Puig, com a nou coordinador de la Secció, i Robert Savé, que s'incorpora al grup també provinent de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Posteriorment, visitem el Celler Mas Comtal i amb l'amfitriona, Marta Milà, establim un debat sobre la normativa

**FIGURA 10.** *Tast de vins en la jornada Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA. Seu de l'Institut d'Estudis Catalans*



FONT: Fotografia d'Anna Jacas.

## Josep M. Puiggròs i Jové

del Clàssic Penedès, ja que aquest celler elabora vi escumós seguint la normativa desenvolupada per un conjunt de cellers del Penedès agrupats sota el nom de Clàssic Penedès, diferent de la DO Cava. En el debat també s'incorpora el seu pare, Joan Milà. I com a novetat tastem el vi blanc Antistiana, de la varietat Incrocio Manzoni, que va portar el senyor Milà de la regió italiana de Treviso i és un encreuament de riesling i pinot blanc.

— 4 de novembre, jornada *Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia* de la ICEA, acte presencial a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans. El programa de la jornada es detalla a la figura 11.

**FIGURA 11.** Programa de la jornada *Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA*

 <p><b>JORNADA VINT-I-CINC ANYS DE LA SECCIÓ DE VITICULTURA I ENOLOGIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Dijous, 4 de novembre de 2021. Acte presencial. Barcelona, Institut d'Estudis Catalans. Carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona</li></ul> <p><b>PROGRAMA</b></p> <p>9.00-9.30 h Benvinguda a càrrec de Pere Puigdomènech, president de la Secció de Ciències Biològiques de l'Institut d'Estudis Catalans, i parlament de Jordi Sala, president de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (ICEA)</p> <p>9.30-10.00 h Presentació de l'acte Vint-i-cinc anys de la Secció de Viticultura i Enologia, a càrrec de Josep M. Puiggròs, coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA</p> <p>10.00-10.30 h Conferència plenària «Les marques sobre les àmfores de vi de la Laietània, un precedent de les etiquetes actuals?», a càrrec de Montserrat Comas, llicenciada en història antiga i arqueologia</p> <p>10.30-11.00 h Pausa i cafè</p> <p><b>COMUNICACIONS.</b> Modera Joaquim Ros, de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA</p> <p>11.00-11.20 h «El Bages Inspiració en el passat amb una mirada al futur», a càrrec de Miquel Palau, director tècnic de Roqueta Origen</p> <p>11.20-11.40 h «El treball realitzat en la recuperació de les varietats autòctones», a càrrec de Mireia Torres, directora d'Innovació i Coneixement de Família Torres. Directora de Jean Leon i presidenta de la Plataforma Tecnològica del Vino</p> <p>11.40-12.00 h «Canvi climàtic i l'univers dels vins efervescents», a càrrec de Jaume Gramona, director tècnic i president de Gramona</p> <p>12.00-12.20 h «Varietats pròpies del Penedès versus depredadors de la terra i crisi climàtica», a càrrec de Pere Guilerà, de Cava Guilerà</p> <p>12.20-12.40 h «Com la varietat autòctona de la Conca de Barbera, el trepat, l'ha situada en el món vitivinícola», a càrrec de Carles Andreu, copropietari del Celler Carles Andreu</p> <p>ICEA. Institut d'Estudis Catalans. Carrer del Carme 47, 08001 Barcelona <a href="mailto:icea@icea.cat">icea@icea.cat</a> <a href="http://www.icea.cat">www.icea.cat</a></p>	<p>12.40-13.00 h «Estudi de la qualitat de les vinyes velles a l'Empordà», a càrrec d'Anna Espelt, directora d'Espelt Viticultors</p> <p>13.00-13.20 h «El potencial dels vins negres catalans gràcies a les seves varietats», a càrrec de Joan Asens, enòleg, assessor vitivinícola i soci d'Orto Vins</p> <p>13.20-13.40 h «La recuperació de la vinya i el vi a Barcelona», a càrrec de Pau Moragas, responsable de producció de la Cooperativa L'Olivera</p> <p>13.40-14.00 h Cloenda de l'acte acadèmic, a càrrec d'Alba Balcells, directora de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI).</p> <p>14.00-15.00 h Tast de vins conduït per Montserrat Nadal, professora de la Facultat d'Enologia de la Universitat Rovira i Virgili (URV) i membre de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA. Vins seleccionats:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Cava Pere Guilerà</li><li>Cava rosat trepat Carles Andreu</li><li>Vi escumós corpínnat Llopert</li><li>Clàssic Penedès Albet i Noya</li><li>Vi de picapoll blanc d'Abadal de Roqueta</li><li>Vi de macabeu. Finca Racons Tomàs Cusiné</li><li>Vi de garnatxa blanca Cooperativa de Bot</li><li>Vi de sumoll de Pardas</li><li>Vi de garnatxa negra de Terrers Cooperativa de Capçanes</li><li>Malvasia dolça de Sitges del Centre d'Interpretació Malvasia de Sitges</li></ul> <p>15.00-16.00 h Dinar a peu dret</p> <p><b>INSCRIPCIÓ:</b> 30€ inscripció general i 20€ els socis ICEA Acte presencial. Per assistir cal inscriure's al formulari: <a href="https://www.icea.cat/gestio/inscripcio/2021">https://www.icea.cat/gestio/inscripcio/2021</a></p> <p><b>ORGANITZA ICEA</b></p> <p><b>AMB LA COL·LABORACIÓ DE:</b> ROQUETA ORIGEN, BODEGUES TORRES, GRAMONA, CAVA GUILERÀ, CELLER CARLES ANDREU, ESPLET VITICULTORS, ORTO VINS, COOPERATIVA L'OLIVERA, CAVES LLOPART, ALBET I NOYA, TOMAS CUSINE, COOPERATIVA DE BOT, PARDAS, COOPERATIVA DE CAPÇANES, CENTRE D'INTERPRETACIÓ MALVASIA DE SITGES.</p> <p>ICEA. Institut d'Estudis Catalans. Carrer del Carme 47, 08001 Barcelona <a href="mailto:icea@icea.cat">icea@icea.cat</a> <a href="http://www.icea.cat">www.icea.cat</a></p>
---	--

FONT: ICEA.

## 5. CONTACTE AMB EL SECTOR

Una de les activitats que hem realitzat amb entusiasme ha sigut el contacte directe amb el sector, visitant durant aquest període més d'un centenar de cellers i productors, que especifiquem a continuació. Les nostres visites

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

no s'han reduït únicament a fer un recorregut per les instal·lacions, sinó que hem organitzat debats amb els propietaris, els tècnics i el personal que, en la nostra visita, representava el celler.

D'aquestes trobades han sorgit temes d'actualitat com la situació del sector, el canvi climàtic, els diferents mètodes de producció, convencional, integrada, biològica, les tècniques enològiques, la sanitat del cultiu..., i tants d'altres, acompanyades, les discussions, amb un tast dels vins innovadors de cada celler.

Durant aquests anys s'han visitat els cellers següents, classificats per denominacions d'origen. Alguns d'aquests cellers els hem visitat en més d'una ocasió, també, en molts casos, hem fet activitats amb els cellers als locals de les denominacions d'origen respectives. Aquesta relació no inclou la DO Cava o la d'altres vins escumosos, com ara Corpinnat i Clàssic Penedès, ja que aquests vins són mencionats amb la denominació d'origen on estan situats geogràficament.

— *Alella*: Cellers Roure, Alella Vinícola, Alta Alella, Caves Parxet, Bouquet d'Alella, Masia Coll de Canyet.

— *Montsant*: Celler de Capçanes, Celler Anguera, Celler Agrícola Falset Marçà, Celler Laurona, Celler Mas Perinet.

— *Empordà*: Celler Martí Fabra, Espelt Viticultors, Castell de Peralada, Cooperativa Pau-Roses (actualment Empordàlia), Vinyes dels Aspres, Cooperativa de Ricardell, Mas Estela.

— *Penedès* (inclou les diferents formes de vins escumosos): Raventós i Blanc, Caves Guilera, Juvé i Camps, Cooperativa Covides, Pacs del Penedès, Mas Comtal, Família Torres, Celler Pardas, Heretat Montrubí, Jané Ventura, Can Ramon (Sant Pere de Ribes), Celler Bartra, Castellroig, Segura Viudas, Freixenet, Codorniu, Can Feixes, Bodegues Sumarroca, Can Ràfols dels Caus, Parnas, Agustí Torelló, Albet i Noya, Caves Recaredo, Caves Vilarnau, Celler Cooperatiu de la Granada, Augustus, Covides, Caves Canals i Canals (figura 12).

— *Alguer* (Sardenya): Cellers Sella & Mosca, Cooperativa Cantina de Santa Maria.

— *Mallorca*: José Luis Ferrer (Binissalem), Galmes i Ribot (Santa Margalida).

— *Terra Alta*: Bàrbara Forés, Celler Piñol, Sat Botera, Cooperativa de Bot, Cooperativa de Gandesa, Cooperativa del Pinell de Brai, Cooperativa de Corbera, Edetària.

— *Conca de Barberà*: Cooperativa de Sarral, Carles Andreu, Cooperativa de Blancafort, Cooperativa de Rocafort de Queralt, Cooperativa de Queralt de la Conca, Cooperativa d'Espuga de Francolí, Milmanda (Torres), Mas Foraster.

— *Catalunya del Nord*: Cellers Mas Deu, celler del vi de Banyuls Les Templiers, Mas Terrats, Château Planères, Bernard Saperas, Domaine Lafage.

— *Occitània*: Cave Cooperative Leucate, Cave de l'Ormarine - Caveau de Pinet, Herault.

## Josep M. Puiggròs i Jové

— *Tarragona*: Cooperativa de Vila-rodona, Mas Vicenç, De Muller, Celler Sort del Castell, Cooperativa de Nul·les.

— *Catalunya*: Josep M Puiggròs, el vi de Badalona, Cellers Unió, Torres.

— *Costers del Segre*: Raimat, Costers del Sió, Cercavins, Celler de Cérvoles, Celler Tomàs Cusiné, Cooperativa L'Olivera, Vinya Corona, Sauvella d'Orcau, Castell d'Encus, Miquel Roca (Gavet), Castell del Remei.

— *Priorat*: Cellers Scala Dei (de la família Pastrana i posteriorment de la família Torres), Masia Duch, Celler Cecilio, Conreria d'Escala Dei, Cooperativa de Gratallops, Celler del Pont, Álvaro Palacios, Carles Pastrana, Vall Llach, René Barbier.

— *Pla de Bages*: Cellers Roqueta Origen, Celler Cooperatiu d'Artés, Oller del Mas.

**FIGURA 12.** *Visita a les caves Canals i Canals, Castellví de Rosanes, Alt Penedès*



FONT: Fotografia de Xavier Bosch.

## 6. PRINCIPALS CONCLUSIONS AL LLARG DE TOTES AQUESTES ACTIVITATS

— El vi i la vinya ens varen arribar a la península Ibèrica, i a Catalunya, des d'Areni (Armènia) a través dels fenicis durant els segles VIII-VII aC.

— A Catalunya hi va haver una segona via d'entrada a través dels grecs focuus durant el segle VI aC. Posteriorment, el romans varen fer l'expansió del cultiu i el consum de vi.

— El *Regim sanitatis* fet per Arnau de Vilanova per al rei Jaume II és una de les obres que ens dona una gran informació sobre el consum de vi a

## Relació de les activitats realitzades per la Secció de Viticultura i Enologia

l'època medieval. Moltes obres literàries medievals també ens donen informació sobre les formes de beure'l.

— El vi a l'edat mitjana es consolida com una beguda, un aliment i un remei.

— Tant el vi com el vinagre s'han utilitzat en moltes receptes culinàries.

— El vi ha sigut un remei de moltes malalties des de l'edat mitjana fins als estudis més recents dels nostres hospitals, malgrat les restriccions en el seu consum.

— L'aiguardent, que va ser un producte que va aportar molta riquesa a Catalunya i també és un component en el vi dolç natural, no va ser un invent d'Arnau de Vilanova, com molts autors li atribueixen.

— El tipus de vins que coneixem que es varen consumir durant l'edat mitjana varen ser: *muscat*, *vernaccia*, grec i malvasia. Eren vins blancs i dolços procedents de la Mediterrània oriental i comercialitzats durant un llarg període a Gènova, Nàpols i Venècia. Molt important: el *muscat* de Claira (Ribesaltes) podria ser la varietat de cep més antiga que tenim. El grec va ser comercialitzat per Nàpols i el seu cultiu va desaparèixer a principis del segle xx. El gran comerç de la malvasia va ser a través de Venècia, és dubtós que fossin els almogàvers els que, durant la campanya d'Orient, fessin la seva introducció a Catalunya, la malvasia de Sitges va ser un dels vins més apreciats els segles xviii i xix. Gènova va ser la gran comercialitzadora de la *vernaccia*, que considerem que és una varietat diferent a les garnatxes posteriors.

— A finals de l'edat mitjana apareixen textos en els quals se cita per primera vegada el *montonech*, o posterior parellada, els orígens del qual podrien ser al País Valencià. De la carinyena, o caranyana, no queden clars els seus orígens i no és acceptable el nom de *samsó* que en els últims anys se li ha volgut donar a Catalunya. El monestrell, la primera citació del qual sembla que seria d'un vi o cep procedent de l'Empordà, és una de les varietats més esteses avui fora de Catalunya i amb sinònims com *mataró*, *mourvedre* o *garrut*. El picapoll negre, que Eiximenis el situa a Mallorca, i el *pi-quepoul noire* són la mateixa varietat, les primeres citacions d'ambdós són d'època semblant.

— El picapoll blanc és el mateix que el *clairette blanche*, però gairebé les dues denominacions són contemporànies.

— De l'època moderna, tenim el xarel·lo blanc, el trobat, la garnatxa negra i el macabeu. Del macabeu i el xarel·lo, amb la documentació que hem trobat, s'arriba a la conclusió que són varietats autòctones de Catalunya. El macabeu s'ha estès per la península Ibèrica amb el nom de *viura*. El trobat és una varietat minoritària dels Països Catalans, ja que és originària del Principat, avui la superfície més important es troba a l'Alguer i, a continuació, a la Catalunya del Nord, amb els noms *torbato*, *tourbat* o *malvasia del Roselló*. Al Principat, se n'ha iniciat també la recuperació. A la vegada, a les co-

## Josep M. Puiggròs i Jové

marques de Ponent existeix un trobat negre que s'està introduint i és diferent al trobat blanc. La garnatxa negra, com s'ha dit, pot ser autòctona de Catalunya i una de les varietats més importants. Posteriorment, i per ordre cronològic, apareixeran les garnatxes blanca, roja i peluda.

— Durant el segle XIX apareixen la resta de les varietats que hem estudiat: sumoll negre, carinyena blanca, ull de llebre, trepat negre, *tempranillo*/ull de llebre i subirat parent. De totes aquestes, n'hem trobat poca documentació, especialment del trepat, varietat autòctona de la Conca de Barberà, i del sumoll, que fins a mitjan segle XX es trobava per una gran part de Catalunya i, actualment, es troba en procés de recuperació. La varietat *ull de llebre* és citada a Catalunya a finals del segle XVIII i desapareix durant el segle XIX. A finals del segle XIX s'introdueix a Catalunya la varietat *tempranillo*, procedent de La Rioja, i els pagesos l'anomenen *ull de llebre*, com la varietat anterior desapareguda. No hem pogut esbrinar el perquè, però podria ser perquè alguns pagesos hi van veure una semblança amb la varietat anterior. Recentment, s'estan recuperant el *morenillo* i el mandó, i creiem que la llista cada vegada creixerà més, cosa que demostra l'interès actual per les varietats autòctones.