

EL BAGES, INSPIRACIÓ EN EL PASSAT AMB UNA MIRADA AL FUTUR

Miquel Palau
Roqueta Origen

1. ELS ORÍGENS DEL VI AL BAGES

El Bages sempre ha estat una terra de vins. El segle XIX va ser la comarca amb més plantació de vinya de Catalunya (amb més de 30.000 ha). En aquest context, hi destaca un singular llegat vinícola de pedra seca: les tines i les barraques de vinya.

2. VARIETATS HISTÒRIQUES DE LA DO PLA DE BAGES

La varietat insígnia de la denominació d'origen és la *picapoll*. La primera referència escrita de la seva existència al Bages es troba en un inventari del monestir de Sant Benet de Bages de l'any 1564. A partir de 1889, s'inclou com la varietat blanca més extensa a la comarca. És una varietat que dona com a resultat vins blancs frescos, delicats, complexos, rics en matisos cítrics, amb aromes de fruita fresca i flors i tocs balsàmics.

Parlar de varietats històriques és parlar també de la varietat *mandó*, actualment la quarta varietat més plantada al Bages i que l'any 1929, junt amb la sumoll, apareix citada com la varietat de raïm negre més generalitzada al Bages. Amb el coneixement i l'ajuda de la DO Pla de Bages, ara fa més de quinze anys el celler Abadal va iniciar la tasca d'investigació i recuperació d'aquesta varietat ancestral a partir d'unes vinyes residuals de 50-60 anys.

La mandó dona com a resultat vins de capa colorant d'intensitat mitjana, poca estructura tànnica, aromes especiades i de sotabosc, amb domini de l'elegància per sobre de la potència.

3. UN PAISATGE SINGULAR DE VINYA I BOSC

Abadal és un celler familiar nascut de la vocació d'elaborar vins que expressin la singularitat del seu entorn: vinyes en terrasses envoltades de bosc,

Miquel Palau

varietats tradicionals úniques —picapoll i mandó com a principals exponents— i sòls d'argila amb forta presència de pedra.

Des dels seus orígens, el celler ha cercat la innovació constant en els seus mètodes nodrint-se de la història que el precedeix i liderant la tasca d'investigació i recuperació de varietats locals del Bages sense perdre de vista coneixement i tecnologia.

4. TÈCNiques ANCESTRALS I RECERCA I DESENVOLUPAMENT

Un símbol viu de l'existència d'activitat vitícola al Bages —quan segles enrere aquesta era un dels principals mitjans de vida— és la recuperació de mètodes d'elaboració ancestrals, tant en l'àmbit vitícola com enològic. Per exemple, la recuperació dels antics cups medievals excavats a la roca a la zona nord de la comarca o l'elaboració d'un vi en una tina de pedra seca enmig de la vinya, a partir de deu varietats històriques diferents, entre les quals les varietats mandó, picapoll i sumoll com a màxims exponents. Així mateix, es recupera també el patrimoni cultural i vinícola de les tines de pedra seca, aparegudes a finals del segle XVI i esteses els segles XVIII i XIX, amb el creixement de la vinya al Bages.

En la mateixa línia d'investigació, en l'àmbit enològic es treballa per experimentar la vinificació i criança en diferents materials: argila cuita, cups de cairons vitrificats, formigó, fusta de roure, de castanyer o de cirerer o acer inoxidable, entre d'altres.