

“El vi és una constant en la història dels Països Catalans”

Emili Giralt i Raventós
(Vilafranca del Penedès, 1927)
és catedràtic d'història contemporània, membre del IEC, especialista en història de la vinya i el vi, i membre d'honor de l'Associació Internacional per a la Història de la Cultura i la Civilització del Vi. En aquesta entrevista reflexiona sobre els moments clau per entendre el present d'un producte que va arribar a ser el motor econòmic dels Països Catalans.

Com arriba el vi a les nostres costes?

—És possible que la *Vitis vinifera*, el cep productor de raïm apte per fer vi, fos una planta indígena que ja teníem aquí, però que no havia estat mai aprofitada pels pobladors. Els fenicis, que ja sabien fer vi, van ser els que, o bé aprofitant la *Vitis vinifera* que creixia espontàniament o bé portant els seus ceps i plantant-los, van aprofitar per primera vegada la potencialitat que oferia la vinya com a element de negoci. Després, els grecs, que ja tenien una cultura del vi, promogueren el conreu de la vinya. A l'època romana ja trobem testimonis escrits que ens parlen de vins lligats a un lloc geogràfic.

—La islamització dels Països Catalans des del segle VIII fins al segle XIII no suposa la desaparició del conreu de la vinya. Però es va deixar d'elaborar vi?

—Encara que la religió alcorànica no autoritza el consum de vi, sabem que els àrabs cultivaven la vinya per fer panses, i només cal fer una mirada a poetes i escriptors d'Al-Andalus o de Xarq Al-Andalus (País Valencià) per trobar-hi una literatura abundant dedicada al vi, que ens indica que en bevien i que formava part de les seves celebracions. Em costa de creure que havent-hi raïm i sabent com es feia un vi, els musulmans no en fessin. A més, s'atribueix als àrabs la invenció de l'aiguardent, que potser originàriament no servia com a beguda, però sí que tenia finalitats mèdiques.

—Qui va impulsar el conreu de la vinya i el vi a l'edat mitjana?

—Els monestirs han representat un paper clau en la difusió de la vinya i del vi a Catalunya. El vi era un element imprescindible en el món monacal medieval, perquè calia disposar de vi per a la missa i perquè ja es considerava necessari tenir prou provisions de vi i raïm per a l'autoconsum.

A Europa molts llocs que avui dia són denominacions d'origen controlades tenen l'origen en un monestir. A Catalunya, cap monestir ha arribat a crear una marca coneguda de vi o aiguardent, però sens dubte alguns monestirs tenien vinyes esplèndides.

—Quan comença a ser, el vi, un element amb el qual es pot comerciar?

—Al segle XIII a Barcelona hi ha, a causa del comerç marítim establert amb ciutats de la Mediterrània, una burgesia que ja esmerça diners en vinyes, situades al voltant de Barcelona i la zona del Maresme. Per tant, el vi s'exportava ja al segle XIII. És aquesta burgesia barcelonina la que crea la primera viticultura al voltant de la ciutat de Barcelona. Posteriorment, al País Valencià i a les Balears es donarà el mateix procés amb petites variants.

—Però segles més tard encara no hi ha una gran inquietud al voltant del seu comerç...

—Els segles XVI i XVII són temps una mica somorts per als Països Catalans. No obstant això, hi ha testimonis que els reis, que ja són la casa d'Àustria espanyola, autoritzen a través del Consell d'Aragó l'exporta-



JORDI PLAY

"La fil·loxera va dividir la història vitivinícola en dues èpoques. Al País Valencià, aquesta malaltia i la malvenda es produïren simultàniament, però l'impacte va ser menor perquè pogueren aplicar solucions que ja havien experimentat a Catalunya, plantant peu americà i empeltant-hi la 'Vitis vinifera' autòctona"

ció de vi, tot i que són exportacions molt minses; per exemple, 100 bótes per any de vi d'Alella, i unes altres 100 de vi de Mataró o de Vilanova. Són privilegis especials, però en cap cas es produeix un comerç actiu.

—Al segle XVIII es dona la gran recuperació econòmica de Catalunya. Quin paper hi va tenir el comerç del vi?

—A la fi del segle XVII, molt lligat amb vicissituds d'ordre internacional, es percep un interès creixent pel negoci del vi. Després dels desastres de la guerra dels Segadors i la pesta dels anys 1651-1653, quan s'arriba als anys vuitanta Catalunya inicia la recuperació econòmica. Les Corts de Catalunya reunides l'any 1706 demanen la llibertat de comerç amb Amèrica per exportar-hi els vins i els aiguardents, que, com deien, era la principal riquesa de Catalunya. Això vol dir que en els últims vint anys ja hi havia hagut una expansió de la vinya i del comerç del vi.

—L'aiguardent es converteix també en una font d'ingressos?

—El comerç del vi i l'aiguardent és al segle XVIII un factor d'acumulació de capital. L'aiguardent va permetre donar sortida a un vi que s'havia tornat agre i que només es podia aprofitar per destil·lar. Aquest vi convertit en aiguardent no només permetia salvar el vi agre, sinó que evitava que hi hagués més vi dolent. Les cotitzacions de l'aiguardent per Reus van ser seguides immediatament per Londres i París, de manera que el comerç d'aiguardent provocà una circulació de diners, uns negocis i, naturalment, uns beneficis que van servir per a invertir en altres camps, com la indústria del cotó i les indïanes.

—Com va arribar la fil·loxera a Europa?

—Al final del segle XVIII a Europa hi havia la dèria de col·leccionar varietats de cep. Amèrica era molt rica en varietats i els aficionats es van entusiasmar pels ceps americans. Quan hi hagué la gran malaltia anterior a la fil·loxera, l'oïdi, ja s'havia observat que les varietats de cep que havien dut els col·leccionistes de diferents països eren immunes a l'oïdi, i

es van fer venir ceps americans per salvar les vinyes. Però aquests ceps duïen la fil·loxera. Això explica que la fil·loxera va d'un país a l'altre amb una rapidesa extraordinària.

—Amb l'arribada de la fil·loxera França perdé les seves vinyes i els Països Catalans, entre altres, es convertiren de sobte en abastidors del mercat francès...

—La fil·loxera va dividir la història vitivinícola en dues èpoques. França era una gran competidora i passà a ser el primer client d'altres països. Els propietaris catalans van pensar que França continuaria necessitant vi i van doblar la producció. Però a mesura que França anava replantant les seves vinyes, limitava les importacions i va crear un excedent al mercat català. Des d'aquell moment, es produí la gran crisi al segle XIX de la vinya i el vi, l'ensorrada dels preus i la crisi de malvenda per als catalans. Al País Valencià i a les Illes Balears la malvenda i la fil·loxera es produïren simultàniament, però l'impacte va ser menor perquè pogueren aplicar solucions que ja havien experimentat a Catalunya, plantant peu americà i empeltant-hi la *Vitis vinifera* autòctona.

—Amb la riquesa vinícola destruïda, com actuaren en un primer moment els propietaris i pagesos?

—Els pagesos no trobaven ningú que els comprés vi, els magatzems feien fallida i els grans exportadors no en volien saber res. El remei que els quedava, ja enfonsats a la misèria, era plegar i abandonar tota la zona on hi havia hagut vinya. Infinitat de zones van quedar despoblades i la gent va emigrar cap al nord de Catalunya i França.

—L'ensorrament d'aquest conreu va crear enfrontaments socials entre pagesos i propietaris?

—Podem dir-li lluita de classes o conflicte d'interessos, però el fet és que les baralles entre propietaris i pagesos eren constants. El propietari no treia de la terra una renda mínima i el pagès hauria hagut de treballar de franc. A partir d'aquí es plantejà la qüestió rabassaire. El rabassaire vo-



FORDI PLAY

lia viure de la terra, i que en acabar el contracte se li paguessin les millores que eren el resultat del treball que havia dedicat en aquella terra, i l'amo, arruïnat, es negà a fer-ho.

Finalment, tots dos col·lectius es van organitzar per la defensa dels interessos propis i es començà a tirar endavant, tot i que la situació de malvenda durà ben bé fins a la Guerra Civil.

—I sorgiren els cellers cooperativistes i els plantejaments sindicals?

—Els pagesos intensificaren les seves reivindicacions socioeconòmiques, que ja venien del segle XVIII, des de plantejaments sindicals fins al cooperativisme de consum i el mutualisme. En aquest context, a principi del segle XX, sorgí, per exemple, la Unió Rabassaire. Nasqué també el moviment cooperativista agrari, bàsicament de petits propietaris, que incloïa persones que eren parciers, masovers o rabassers. Les catedrals del vi, cellers projectats per Cèsar Martinell, van ser el centre neuràlgic des d'on s'organitzà tot el sector. Tot plegat ge-

nerà una certa recuperació del sector. Però va ser la difusió del xampany als anys seixanta la que va permetre la reactivació de molts sectors vitivinícoles que no s'havien recuperat de la malvenda.

—La Comunitat Europea primava a principi dels noranta per arrencar vinya, però actualment se'n replanta de nou. Per quin motiu?

—El Mercat Comú no era com ara, sinó que França hi tenia un pes importantíssim. Qualsevol país productor de vi era un rival en el seu objectiu d'abastir tot el món de vi francès. França utilitzava aquesta prepotència des del Mercat Comú i deia "no més vinya", perquè més vinya era més producció de vi i, per tant, més competència. Per això la CE va incentivar tothom que decidís no explotar més el negoci de la vinya i el vi.

—Som gaire lluny els Països Catalans dels països amb una cultura del vi molt avançada?

—Ens queda molt de camp per recórrer per tenir una cultura del vi sò-

lida, sobretot si ens comparem amb França, perquè la cultura que hi ha al voltant del vi, amb nivells socials comparables, és molt superior a la nostra. Tot i així, cal que no oblidem que el vi és una constant al llarg de tota la història i la cultura dels Països Catalans.

—En alguns països, com ara França, Suïssa, Alemanya i Itàlia, hi ha institucions que es dediquen a l'estudi de la història i la cultura del vi. Als Països Catalans no...

—Així com en l'aspecte tècnic hi ha institucions al País Valencià, les Illes Balears, Catalunya i la Catalunya Nord que defensen la qualitat i l'especificitat del vi de cada lloc i adoc-trinen els pagesos i viticultors perquè millorin el conreu de la vinya, no hi ha centres dedicats a la història i a la civilització del vi. La llàstima és que tenim prou material per tirar endavant una iniciativa d'aquestes característiques.

Gemma Aguilera