

Sumari



Presentació	6
Pròleg	8
1. El Bages, terra de vins	11
El passat: recorregut per la nostra història	13
Els orígens	13
La vinya s'expandeix al Bages	14
El Bages s'especialitza en l'elaboració de vi	17
Revolució enològica marcada per la necessitat	20
El Bages, a la <i>Champions</i> de la viticultura	26
Arriba la fil·loxera	30
El perquè de tot plegat	36
Els herois del Pla de Bages	40
La pedra seca: un patrimoni únic a la Mediterrània	43
El present	51
El Bages: descripció de la comarca	51
Les varietats de raïm autoritzades	58
DO Pla de Bages: el premi a la feina ben feta	62
El teixit social del Bages	70
2. Els nostres cellers	74
Orígens i descripció del celler	77
Els seus vins	79
L'estrella del celler	79
El vi que millor defineix el celler és... ..	79
El cop amagat del celler	81

Can Serra dels Exibis	83
Caves Gibert	95
Celler Abadal	107
Celler Cooperatiu d'Artés.....	119
Celler Cooperatiu de Salelles	131
Celler el Molí Collbaix	143
Celler Més que Paraules.....	155
Celler Sanmartí.....	167
Celler Solergibert	179
Fargas-Fargas.....	191
Mas de Sant Iscle	203
Oller del Mas	215
Vins Grau	229
Vinyes de Castellgalí	241
3. Altres projectes del Bages	253
Urpina.....	257
Blunt	259
Murallius	261
Masia Celler Vins Colltor	263
Entrebosc.....	265
Navàs.....	269
4. El futur: cap a on volem anar	275

Presentació



La història dels darrers segles del Bages bé que podria explicar-se a través de l'evolució del conreu de la vinya. Des de la propietat de la terra, diferents revoltes socials, les terrasses de les nostres muntanyes i el modelat del nostre paisatge. Fins i tot els moments de menys conreu ens expliquen la caiguda de l'Imperi romà, la invasió musulmana i l'arribada de les colònies tèxtils al segle xx, que ens deixen una comarca plena de boscos de pins.

La gent que treballem la vinya al Bages en aquests temps sentim l'alè i la força de tot aquest passat, que ens confirma allò que, any rere any, les nostres collites ens diuen: el cep és una planta que s'estima el Bages.

Aquesta és una terra d'interior, d'hiverns rigorosos, de maduracions tardanes, de produccions baixes i de respecte per la identitat de les diferents varietats que hi creixen. Les que han arribat fa dècades, com la *cabernet*, la *merlot* o la *chardonnay*, coexisteixen amb les que van arribar fa segles, com la sumoll, les picapolls, la mandó, les malvasies i tantes altres varietats que tenim la fantàstica obligació de recuperar i reaprendre.

Estem vivint un moment de renaixement de la vinya al Bages, un moment de reafirmació de la nostra identitat i autoestima en el territori. Llibres com el que teniu entre les mans ens ajuden a aprofundir en el coneixement de la nostra terra, guiats per un llenguatge humil i amable que ens convida a respectar-la i gaudir-la millor.



És per tot això, i per tot el valor humà que hi ha al darrere, que em sento content i agraït per aquest llibre que els amics Josep i Marc han recollit, elaborat i envasat per a tots nosaltres.

JOAN SOLER
President del Consell Regulador
DO Pla de Bages

Pròleg



“Els grans homes sempre són inconformistes”

Ralph WALDO EMERSON

Sempre recordaré la seva mirada aquell capvespre d'estiu d'ara fa més de quaranta anys. Entotsolat enmig d'una feixa, l'Àngel, el meu avi, tractava d'explicar-me que aquella terrassa continguda per un mur de pedra seca havia estat coberta de vida no feia pas tant. Érem a prop de Sant Salvador de Guardiola, un d'aquells indrets del Bages on durant molts segles el conreu de la vinya havia estat font de vida de generació en generació. Lavi em recordava amb nostàlgia que, de petit, ell encara havia collit raïm en aquell mateix espai, i es planyia per la pèrdua d'un paisatge que no podria contemplar mai més. Ni ell ni jo ho sabíem encara, però aquella memòria tan sentida va plantar en mi una llavor que, anys a venir, es va transformar en passió per la meva terra i per la seva gent.

Probablement per això avui em costa molt de complir com caldria l'encàrrec amb què m'ha honorat el Josep Pelegrín. Per escriure un pròleg que, en paraules d'Espriu, no fos un resum coix i maldestre, potser em caldria menys emoció i més coneixements. Però el fet és que m'agrada el vi i, sobretot, m'encanten els vins del Bages. Percebo en ells la identitat que es desprèn d'una terra marcada per un clima dur i gens amable; una terra eixorca que quan plou fa olor d'espígol, de farigola i de romaní, i que desafia tossudament la tenacitat dels homes i les dones que la ressegueixen cada dia.

No cal que us digui que no tinc ni el pòsit ni el talent del Josep per distingir els milers de matisos que acolorixen els nostres vins. Només sé que quan em dispo a compartir-ne una ampolla —el vi, us ho asseguro, s'assaboreix amb molta més intensitat si es pot fer en bona companyia— se'm desperten les papallones que tothom porta a dins. Com serà? Què m'evocarà la seva olor? Quin gust em deixarà el seu pas per la boca? I és



en aquest moment, també, que experimento un sentiment de respecte profund per tots els que han fet possible que pogués viure aquest moment de felicitat: des dels monjos de Sant Benet que, ara fa mil anys, van plantar les primeres vinyes a l'ombra del campanar romànic, fins als productors de l'actual DO Pla de Bages, gent compromesa i valenta que ha fet de la recuperació de la tradició una aposta per la modernitat.

Avui, gràcies a tots ells, els bagencs podem anar pel món sentint-nos legítimament orgullosos dels vins de la nostra comarca. Encara que, des de la seva humilitat i la seva exquisida discreció no ho reconegui, el Josep forma part d'aquest grup de persones. Com tots els savis, no es vanta de tot el que sap, que és molt, i amb poques paraules ens ensenya sense allisonar-nos, i ens fa partícips del seu amor per aquest univers tan fascinant. Si el vi és l'expressió d'un caràcter col·lectiu, d'una manera de relacionar-se amb una geografia i, fins i tot, d'una visió particular del món, el Josep ens recorda en aquest llibre que tot està relacionat i conforma un "tot" harmònic.

Sense pretensions però amb un caràcter molt marcat. Com els millors vins de la nostra comarca, aquest llibre ens redescobreix la nostra esplèndida cultura vitivinícola i ens passeja per una història que es perd en la nit dels temps, de quan el Bages era Bacasis i el sumoll, el mandó i el picapoll perfilaven l'orografia d'un sòl franc, argilós i calcari. Des d'aquesta perspectiva l'autor ens fa viatjar al llarg dels segles, però no es limita a fer una descripció erudita; no ens parla només dels cellers de la comarca, ni dels seus vins, ni dels magnífics cups que s'hi amaguen. Va més enllà i es planteja el futur sense complexos. Cap a on volem anar? Una gran pregunta que només es pot respondre des de l'agosament i la il·lusió.

Diuen que la humanitat es divideix en dues menes de persones: les imitadores i les innovadores. Les primeres no s'arrisquen i, per tant, no s'equivoquen, mentre que les segones això ho fan amb molta freqüència i, gràcies als seus errors, acaben transformant el món. Atrevim-nos i siguem, doncs, innovadors. Seguim l'exemple que ens proposa el Josep i, entre glop i glop, empeltem-nos de l'esperit que nodreix aquesta terra, el mateix que es reflectia als ulls de l'avi Àngel aquell capvespre d'estiu... Estic segur que no us en penedireu.

JOSEP VIVES I PORTELL
Santpedor, setembre de 2016

El passat: recorregut per la nostra història

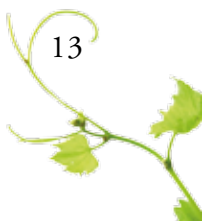


Els orígens

La vinya a Catalunya està datada cap al segle VII a. de C. Però no va ser fins a l'arribada dels romans a Empúries, l'any 218 a. de C. que s'estén àmpliament arreu del territori català, a través de les vil·les romanes, que es van anar instal·lant, sobretot, al llarg del litoral, ja que el vi en aquelles èpoques era un producte molt orientat al comerç. I aquest es produïa principalment a través del mar. És per raó d'aquesta organització territorial que el Bages queda una mica en un segon pla d'aquesta activitat vinícola, perquè quedava bastant allunyat de la costa i també de les principals vies de comunicació de l'època, que també s'estenien al llarg del litoral mediterrani.

No obstant això, cal destacar que des de Roma se sabia que a Lacetània, en una ciutat anomenada *Bakasis*, els seus habitants obtenien una quantitat de vi remarcable. I quan es parla de *Bakasis*, segurament es referien a les vinyes situades al terme de l'actual Manresa. De fet, *Bakasis* ve de Bacus, que era el nom que donaven al déu del vi. Amb això en podríem tenir prou per afirmar, doncs, que ja en època dels romans al Bages s'elaborava vi i es tenia una certa cultura vinícola. Potser no tant com en altres indrets, més importants a l'època.

I això queda confirmat amb l'existència de certes restes arqueològiques relacionades amb el vi al Bages. Per diferents excavacions tenim clar que l'actual Puigcardener, on hi ha emplaçada a dia d'avui la Seu de Manresa, ja estava poblat en època dels ibers i, per tant, anterior a la de l'Imperi romà. Hi van ser trobades diverses peces, d'importació grega, relacionades amb el vi i el seu consum: craters i cílixs. Les primeres,



gerres on es feien les barreges de vi; les segones, les copes típiques a l'època per beure i tastar vins. A l'antiga vila romana de Boades, l'actual Castellgalí, es va trobar una placa de ceràmica grecoromana amb la inscripció VINUM, datada dels segles II-I a. de C. Així mateix, restes de diferents àmfores, utilitzades per a l'emmagatzematge i el transport de vi, van ser trobades a la zona. Però això només ens indica que, en aquella època, es consumia i es comerciava amb vi a la zona.

Els primers indicis del cultiu de la vinya i l'elaboració de vi els hem d'anar a buscar a La Feliua, vil·la romana de Sant Fruitós del Bages, on es va trobar una gran pedra identificada com la base d'una premsa, datada d'entre els segles IV i V.

Amb aquestes troballes és té la certesa de l'existència d'una certa cultura del vi, així com del comerç i l'elaboració de vi en l'època romana a la zona del Bages, tot i que aquesta no fos tan important ni tan destacable com ho era en altres indrets de la geografia catalana.

També se sap que, amb la caiguda de l'Imperi romà i la posterior invasió musulmana, a partir de l'any 711, el cultiu de la vinya es va abandonar gairebé completament.

La vinya s'expandeix al Bages

L'any 785 els musulmans abandonen Manresa, que queda temporalment en terra de ningú, fins que el comte de Barcelona, Guifré el Pelós, comença a repoblar-la, principalment, amb pagesos mitjançant el sistema d'aprisió, que consistia a cedir una parcel·la de terra a una família perquè la conreés i, al cap de trenta anys, aquesta n'adquiria la propietat.

Les primeres vinyes estan documentades de l'any 940. La seva expansió va continuar al llarg de les dècades posteriors, fins arribar a ser la tercera part de les terres conreades cap a l'any 960. I aquest creixement va continuar en els anys posteriors. Tot això està perfectament documentat gràcies a inventaris i testaments de l'època en els quals apareixen diferents utensilis i recipients de vi, cups, barrils, portadores i cellers sencers. Aquest creixement va ser molt important entre els segles X i XI. Tenim constància que, entre els anys 1050 i 1070, les vendes registrades de vinya duplicaven les de camps de cereals.





I és que el mercat barceloní tibava molt fort, ja en aquella època. No obstant això, no va ser aquest el principal punt de venda dels vins elaborats al Bages. Per la seva situació geogràfica, el Bages era la comarca més a l'interior de Catalunya on es cultivava vinya, perquè ni el Berguedà, ni la Cerdanya o Osona eren terreny propicis per a conrear-ne. D'aquesta manera tan lògica i natural, el Bages va esdevenir el proveïdor principal de vi de les terres de muntanya, a canvi de blat i altres productes agrícoles. I d'aquí la forta expansió de la vinya i el seu cultiu tot al llarg de l'època medieval.

Eren èpoques, però, en les quals la titularitat de les terres i, per tant, de les vinyes, eren certament complexes, ja que van arribar a existir diferents maneres i tipus de contracte a tal efecte. El ja mencionat contracte d'aprisió fou el primer. Aquest va provocar que les diverses parcel·les de conreu creades no fossin explotades directament pel propietari. Més endavant apareix l'Església, que també cedia terres per al conreu a canvi de rebre part de la collita. Amb el temps, aquestes modalitats de propietat es van anar complicant encara més, al mateix temps que molts pagesos accedien a la propietat de la terra, un cop transcorreguts els trenta anys del contracte d'aprisió.



Un altre contracte utilitzat era el de coplantació, que consistia a plantar ceps en terreny d'un altre, cuidar-los durant els primers anys i, quan ja donaven fruit i eren per tant explotables, repartir la vinya la meitat per al propietari i l'altra meitat per al plantador. Aquest sistema tenia, evidentment, molts inconvenients, entre els quals hi havia la disminució en l'extensió de les propietats.

Un altre contracte era el de plantació a perpetuïtat, establert principalment pels monestirs. El propietari concedia drets de plantació a perpetuïtat a canvi que el plantador donés al monestir una quarta part de la collita.

Altres fórmules utilitzades eren la compra en moneda o espècies, la donació, la permuta o commutació de propietats, la dècima matrimonial, l'empenyorament... Com veieu, aquest complex sistema de distribució i transmissió territorial va

contribuir a l'expansió i el desenvolupament de la vinya a casa nostra i, per tant, també del vi.

El Bages s'especialitza en l'elaboració de vi

L'expansió i la importància de la vinya eren de tal magnitud que, ben aviat, s'estableixen certs privilegis o prohibicions al voltant d'aquest món. Un exemple clar és com des de l'any 1330 es prohibeix als forasters l'entrada de vi o de raïm a la població de Santpedor, on se'n conreava molt. Això ens mostra com d'important eren la vinya i el vi en aquella època al Bages, i coincideix cronològicament amb un temps en el qual Manresa esdevé una ciutat molt important i com a tal viu una transformació i un desenvolupament cabdals per al seu futur i que encara a dia d'avui ens marquen com a ciutat: les obres de les noves muralles, de la Seu, del monestir de Valldaura, de les esglésies del Carme, Sant Pere Màrtir i Santa Clara, entre d'altres, el Pont Nou i, és clar, la Séquia, en són els exemples més remarcables. La ciutat estava ben comunicada amb Vic, Berga i la resta de poblacions de la Catalunya més interior, i que eren els principals compradors i consumidors del vi elaborat al Bages.

Tina foradada a la roca a prop del nucli de Navàs.

