

650

EVOLUCIÓ DE L'ELABORACIÓ DEL VI
AL ROSSELLÓ
DURANT EL DARRER MIL·LENI

Comunicació al tercer col·loqui d'història agrària
sobre "Mil anys de producció, comerç i consum de vins i de be-
gudes alcohòliques als Països Catalans".

Per Llorenç PLANES
Enginyer Agrònom

L'autor d'aquesta comunicació no procedeix del món dels historiadors sinó del dels agrònoms. Això pot explicar una orientació relativament tècnica de l'aquest treball.

Creiem que és una llàstima que historiadors i tècnics, particularment tècnics agrícoles, no treballin junts més sovint. La història de les tècniques és una manera excel·lent per entendre la situació actual ; com han vingut, progressivament els amilioraments i com s'han anat corregint els errors.

Hi ha un gran esforç per a fer en l'estudi històric de les espècies conreuades i de les seves varietats. En el terreny de la viticultura, particularment, els tècnics no poden respondre a la pregunta de com i quan han sorgit les varietats actuals que tots coneixem. No tenen ni el temps ni la competència per anar a investigar i a desxifrar documents antics. Cal assenyalar que un bon coneixement d'aquesta qüestió, a la qual els historiadors de la nostra agricultura podrien contribuir, permetria, a més de satisfer la nostra curiositat intel·lectual, d'entendre millor els parentius que existeixen entre les varietats actuals que poden resultar molt interessants des de molts punts de vista.

Els coneixements de les tècniques de vinificació antigues o de les característiques dels vins podrien confortar jurídicament la posició de les nostres denominacions d'origen i suggerir-ne modificacions interessants.

D'un punt de vista pràctic de treball, aquest estudi serà dividit en quatre parts :

- * L'evolució de les varietats
- * Els vins secs
- * Els vins dolços i els vins rancis
- * L'evolució recent i les denominacions d'origen.

L'EVOLUCIÓ DE LES VARIETATS

Els prospectes publicitaris parlen de 3 000 anys de conreu de la vinya i d'elaboració del vi al Rosselló. En realitat, no hi ha cap data que hom hagi pogut establir amb precisió. De fet, a tot Europa existia, en el seu estat natural, la vinya salvatge que desaparegué amb l'arribada de la fil·loxera. Però el cert és que la tècnica de l'elaboració del vi i del conreu de la vinya fou importada.

Mi ha un consens per considerar la zona de Transcaucàsia com el bressol de la vinificació, primer amb raïms salvatges, més tard, amb vinya conreuada. D'això faria uns 6 000 a 4 000 anys. D'aquí viticultura i vinificació passarien a Grècia i, després, gràcies al comerç dels grecs, a tot el Mediterrani. Considerant la instal·lació dels grecs a Empúries uns 600 anys abans de Jesucrist, fóra lògic de suposar la introducció de la viticultura a Catalunya cap a aquesta època. En tot cas, la viticultura del Rosselló era ben coneguda al començament de l'era cristiana, ja que Plini el Vell fa l'elogi dels vins del Pirineu Marítim (1). Les nostres varietats ens vingueren, doncs, d'Orient, probablement per mar. La més antiga que conequem és el Moscatell, citat ja per Plini el Vell. En aquest aspecte varietal, les nostres vinyes són molt diferents de les d'altres zones d'Europa, on hom considera que les varietats tenen un origen més o menys autòcton, tot i que les tècniques de la viticultura i de la vinificació hi hagin estat introduïdes relativament tard.

Una altra varietat que sabem que és al país des de temps es la Garnatxa. Al segle VIII, els monjos de l'abadia de Sant Andreu de Sureda van presentar una súplica a l'Emperador Pipí el Breu en la qual demanaven que protegís el vinyan dels costers contra la producció de les vinyes de la plana. Proposaven que els vins produïts als costers marítims de les Alberes tinguessin reservat per a ells la denominació "Garnatxa d'Emporda", car, en aquell temps, bona part de la Marenda, era il·ligada a l'Emporda.

Durant l'època medieval hi ha molt poca menció de varietats. Un dels primers que en parla detalladament és Miquel Agustí, del qual cal recordar que era Prior de Sant Joan de Perpinyà quan publica el 1617 el "Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril". Cita les varietats següents: Moscats, Castellans, Monestrells Blancs, Panses, Malvasia, Torbats, Raïms Brechs, Macabeus (2). Sense poder afirmar que aquestes varietats fossin totes al Rosselló, ja que Miquel Agustí es refereix també sovint a Banyoles, d'on és fill, és interessant notar que Monestrell, Torbat, Malvasia i Macabeu són varietats ben tradicionals i que això permet de suposar la seva presència ja aleshores en terra rosselionesa.

Es més difícil saber què eren els "Raïms Castellans", "Raïms Brechs" i a què corresponien exactament les "Panses". També parla de Malvasia. De fet, aquesta paraula és molt ambigua i designa, segons les regions, varietats prou diferents. L'abat Marçó el 1785 ens diu que molts rosselionesos que pretenen tenir Malvasia, de fet, el que tenen és Garnatxa Blanca (3).

Més recentment, al Rosselló, la Malvasia designava una varietat local que, un cop estudiada, es va trobar ésser el Torbat. La situació sanitària dels peus locals essent dolenta a causa de les virosis, Pere Torres, Enginyer Agrònom rossellonès, va introduir peus de Torbat de l'Alguer, un cop que l'estudi ampelogràfic hagués mostrat que era la mateixa cosa que la Malvasia del Rosselló. Actualment és aquest clon alguerès que hom coneix com a Malvasia del Rosselló o Torbat. Probablement un retorn al seu origen d'una varietat exportada a Sardenya al moment del poblament de l'Alguer...

Una altra varietat, ara molt important : la Carinyena, la trobem citada el 1785 per l'abat Marcé, que ens parla també del Picapoll, actualment gairebé desaparegut al Rosselló (4).

Al començament del segle XIX, segons Jaubert de Passà, podem considerar que les vinyes són plantades sobretot de :

Garnatxa
Mataró
Carinyena
Picapoll
Terret
Malvasia
Sant Antoni i
Moscat.

Diu, però, que les vinyes es planten sobretot de Carinyena, Mataró, Garnatxa negra. Es considera que l'associació d'aquestes tres varietats dona un vi excel·lent.

Jaubert de Passà lamenta la desaparició de la Blancaqueta, el Sant Antoni, la Malvasia i el Picapoll (5).

Just abans del trasbals de la fil·loxera Côme Rouffia en la seva "Ampélographie du Roussillon" cita i descriu les següents varietats (hem guardat la grafia, de vegades afrancesada, de l'autor) :

* RAÏMS NEGRÉS :

- Mataró
- Carinyena (remarquem la grafia catalana d'aquesta paraula)
- Grenache
- Picapolla (aquí també l'ortografia catalana, l'autor precisa que, per pronunciar cal "mouiller les deux il")
- Picapolla grisa, grisou
- Garrigue
- Mancés
- Margot
- Terret Noir
- Monastrell
- Saint-Antoine (Tony)
- Riveyrench
- Aramon

* RAIS BLANCS, VERMELLS O GRISOS :

- Blanquette blanche
- Blanquette rouge
- Malvoisie
- Macabeu
- Raisin de Saint Jacques, conegut també amb els noms de Jaumet, Jaumis, Joanench.
- Muscat (uva apiana)
- Muscat rouge
- Muscat d'Alexandrie, que en Rossello es diu "Muscat Romain"
- Fansa
- Mamelle de Religieuse que diu que, en el país, es diu "Mamella de monja"
- Iaga o Izaga
- Cilla blanc
- Cilla rouge
- Grenache blanc
- Margot blanc
- Carcasses blanc
- Doisereil
- Broumet o Brounet

* RAIS IMPORTATS

- Chasselas de Fontainebleau
- Chasselas de Hongrie
- Madeleine blanche de Malingre
- Madeleine noire o gros morillon
- Raisin de Palestine

Aquesta llista ens dona una idea precisa de les varietats de l'època. En canvi, no ens dona gaires precisions sobre els percentatges de cada una. Hi trobem, però, algunes indicacions, com per exemple, i tal com ja ha estat dit per altres autors, que el millor vi prové de la barreja de Mataró, Carinyena i Garnatxa, fet que deixa suposar que aquestes varietats eren prou importants.

Algunes altres són citades com a poc importants o de poc interès i, per tant, en vies de desaparició : el Monastrell, que dona vi de mala qualitat, l'Aramon, que, malgrat les seves bones qualitats, falta de color, el Doisereil (6).

Després de la fil·loxera, les varietats han canviat de manera molt important.

A través els butlletins de la Societat Agrícola, podem conèixer les varietats empeltades. Hem comptat el nombre de referències que hi ha a plantacions d'aquestes varietats entre 1880 i 1900. Si fem el tant per cent per varietat del nombre de cops que és citada (essencialment en els articles referits a les recompenses agrícoles) podem tenir la llista següent :

- Híbrids Rouschet de polpa colorada $\approx 23/106 = 22\%$
- Carinyena $18/106 = 17\%$
- Aramon $16/106 = 15\%$
- Garnatxa $8/106 = 8\%$
- Blanqueta $6/106 = 6\%$
- Picapoll $4/106 = 4\%$
- Moscat $4/106 = 4\%$
- Mataró $4/106 = 4\%$
- Monastrell $3/106 = 3\%$
- Bordeles (Cinsaut) $\approx 2/106 = 2\%$
- Chasselas $2/106 = 2\%$.

Citats una vegada : Madera, Deillade, Colombaud, "Grand Noir", Malvasia, Bincelle (Garriga), Madeleine, Riberec.

- Els híbrids productors directes $8/106 = 8\%$.

Això permet de fer les observacions següents : Les varietats de polpa colorada són molt recercades. Veurem més enllà que, a l'Estat Francès, hom considera el vi del Rosselló com a vi de color per a fer cupatges. Cal doncs oferir aquest producte al negoci i, per tant, plantar raïms de color. Això és una de les grans diferències del vinyar post-fil·loxera amb el precedent. La Carinyena, varietat tradicional, ja al començament del segle XIX, es manté present de manera apreciable. L'Aramon és una varietat que augmenta molt ; tot i que ja era present, no ho era, ni de bon troç, amb una tal importància. La Garnatxa no ha estat oblidada en replantar però és probable que no ocupi el lloc que ocupava abans, car, dins la xifra que hem donat, ni retrobem totes les Garnatxes. La Blanqueta, principal varietat per a fer vi blanc, no ha pujat i, possiblement, ha baixat. El Picapoll experimenta una davallada molt important igual que el Mataró, del qual hom diu que, barrejat amb Garnatxa negra i Carinyena, fa un vi excel·lent. Notem també la presència escassa del Moscat.

Si comparem amb "L'Ampélographie du Roussillon" d'abans de la fil·loxera, notem que no hem trobat citades (això no vol dir que no n'hi hagi, però sí que vol dir que no ha estat de moda plantar-ne) les varietats següents : Mancès, Margot, Terret Negre, Sant Antoni, Mamella de Monja, Iaga, Cilla Blanca, Cilla Vermella, Margot Blanc, Carcassès Blanc, Dolserell, Brumet. I tampoc no trobem ni el Jaumet ni el Macabeu que, malgrat tot, actualment són presents al nostre vinyar. Per al Jaumet no és gaire significatiu que no sigui citat car, com a raïm de taula, devia haver-n'hi poc. El cas del Macabeu deixa suposar el poc interès per als vins dolços que servia a fabricar.

Al contrari, apareixen noves varietats : Madera, Deillada, Colombaud, Grand Noir, Madeleine i, sobretot, Cinsaut o Bordeles, citat dues vegades. P. Galet assenyala la introducció a la reconstitució del vinyar del Beni-Carlo i del Bobal, varietat típica de la regió de Requena al País Valencià. La seva importància actual és insignificant (13).

Per al que es refereix als híbrids, no sembla que hagin pres molta importància, potser perquè hom ja sabia, a l'època en que la fil·loxera arriba al Rosselló, que tenien poc interès i potser també perquè hom ja dominava la tècnica de l'empeltat.

En resum, el nou vinyar és adaptat a proporcionar vins de cupatge al negoci : color amb els Bouschet, quantitat amb l'Aramon. Les varietats que feren la qualitat dels vins del país han reculat : Carinyena, Garnatxa, Mataró. Les varietats dels nostres vins dolços també disminueixen : Garnatxa, Macabeu, Malvasia, Moscats. La viticultura de qualitat és abandonada per una viticultura de quantitat.

Es sobretot després de la segona guerra mundial que hom es començarà a preocupar de tornar a posar les vaietats que permeten de retrobar la qualitat perduda d'abans : Carinyena, Garnatxa negra i Mataró, per al vi negre ; Macabeu, per al vi blanc ; Moscatell, Malvasia, Macabeu i Garnatxa per als vins dolços.

Si comparem els resultats del cens de 1936 al del 1979-80, que adjuntem, queda pales l'esforç dels vinyaters : desaparició gairebé de l'Aramon, regressió justificada de la Carinyena i, sobretot, pujada important de varietats nobles, de poc rendiment, però de gran qualitat : Garnatxa negra, Macabeu i Moscatell (9).

I - EVOLUTION de l'ENCEPAGEMENT de 1958 à 1980

(en Ha)

Cépages	Cadastre viticole		R.G.A. 79/80	
	1958 Surfaces	%	Surfaces	%
<u>CUVE</u>				
Carignan noir	36 428	58.3	22 884	41.0
Grenache blanc gris .	10 079	16.1	11 972	21.5
Grenache noir	3 339	5.3	8 175	14.7
Macabeu	3 771	6.0	6 200	11.1
Muscat d'Alexandrie .	1 871	3.0	2 914	5.2
Muscat petits grains.	737	1.2	1 240	2.2
Carignan blanc	507	0.8	581	1.0
Aramon gris et noir .	3 029	4.9	541	1.0
Cinsault	6	0	312	0.6
Syrah	/	/	266	0.5
Alicante Bouschet ...	454	0.7	212	0.4
Morastel	1 045	1.7	97	0.2
Lladoner Pelut	/	/	83	0.1
Merlot noir et blanc.	/	/	51	0
Malvoisie	76	0.1	13	0
Grand noir Calmette .	159	0.3	/	/
Terret gris et noir .	167	0.3	10	0
Listan	37	0	12	0
Vinifera divers	118	0.2	209	0.4
Sous total	61 833	98.9	55 774	100.0
Hybrides divers	714	1.1	29	0
TOTAL	62 547	100.0	55 801	100.0
<u>TABLE</u>				
Jaoumet	317	48.9	59	51.8
Cardinal	2	0.3	18	15.8
Muscat d'Alexandrie .	4	0.6	12	10.5
Chasselas	169	26.0	14	12.3
Muscat de Hambourg ..	68	10.5	/	/
Muscat de Terracina .	68	10.5	/	/
Divers	21	3.2	11	9.6
TOTAL	649	100.0	114	100.0

ELS VINS SECS

Tenim molt poca informació sobre les categories de vins a l'època medieval. El que sí que sabem és que la vinya, no solament era present a tot el Rosselló, sino també a les muntanyes veïnes : fins a Cerdanya i Vallespir. Hom ja parla de vinyes en el moment de la fundació de Sant Miquel de Cuixà el 879 (10). Els textos llatins fan al·lusió a tres categories de vins : "vini primi", "vini secundi", "vini pedi". Brutois en dona l'explicació següent :

"Les vins étaient de deux qualités : le premier vin et le second vin. Le premier vin était ce qu'on appelle aujourd'hui le vin de coule ; il était obtenu sans l'aide du pressoir, car on l'oppose au vin de pied, qui devait provenir de la vendange foulée. Cependant, il se peut aussi que le second vin soit quelquefois aussi la piquette ; il est désigné sous le nom de demi vin par rapport au vin pur" (11).

Fins al segle XII, no hi ha gaire comerç de vi. Aquesta producció queda a l'interior dels Comtats, la seva importació és prohibida i cadascú produeix per al seu consum. La vinya es concentra a les zones de costers car les bones terres són per al blat i hi ha una reglamentació que hi prohibeix la plantació de vinyes. Una excepció però : la regió de la Marenda on des l'època medieval les vinyes ja ocupen pràcticament tot el territori. A partir del segle XIII el comerç del vi es desenvolupa i Cotlliure esdevé un gran port exportador a tot el Mediterrani i a tot Europa.

Al segle XIV hom parla també de vi blanc i de vi grec. Miquel Agustí ens permet de saber més bé com era la vinificació cap als anys 1600 ja que hi consagra més de tres pàgines. Distingeix el vi vermell, que és el nostre actual vi negre, i el vi claret que és un rosat. Per al vi vermell el procediment es el de fermentació amb maceració bastant llarga ja que aconsella de treure el vi de raig i de premsar un cop ben acabada la fermentació.

Per al vi claret parla de vi claret de tres nits : es el vi de raig d'una tina que ha bullit tres dies i tres nits més o menys. Pren també el nom de "vi de parteras" perquè es molt saludable o de "vi d'ull de perdiu", probablement per al seu color.

El vi de peu és vi de raïms negres molt clar obtingut colant el most arreu després d'haver trepitjat el raïm.

Troblem aquí doncs les tres tècniques modernes d'elaboració del vi negre, el rosat i el blanc (12). Voldriem fer observar també que Miquel Agustí insisteix molt sobre la necessitat de veremar a bona maturació del raïm, de treure els grans verds o malalts i de netejar amb molta cura els recipients : un veritable article de vulgarització agrícola.

L'abat Marce el 1785 confirma l'existència de vi blanc i diu que certs vins (probablement negres) serien poc diferents dels de Borgonya si fossin vinificats d'altra manera. Per a fer un bon vi aconsella meitat Garnatxa i meitat Carinyena, insistint, però, sobre la necessitat de derapar i de treure els raïms podrits. Aquest home ja coneix totes les tècniques modernes de vinificació : el colatge amb cola de peix, sang o blanc d'ou així com la precipitació del tartrà enviant els vins a passar l'hivern a muntanya que és el que hom fa ara amb el fred artificial (13).

Al començament del segle XIX, Jullien ens dona ja una classificació dels nostres vins negres en tres categories, segons la qualitat :

La primera classe (és a dir els millors) són els de la Marenda (Banyuls, Port Vendres, Cotillure). Són vins que esdevenen rancis. La seva qualitat augmenta fins als 30 anys, però hom els pot guardar sense problemes fins als 50.

La segona classe correspon a vins dits "vins de plaine": Espirà de l'Agli, Ribesaltes, Salses, Baixas, Cornellà de la Ribera, Pesilla de la Ribera, Vilanova de la Ribera. Van molt cap a l'exportació : Alemanya, Suïssa, Europa del Nord.

La tercera i la quarta categories comprenen els vins de Terrats, de l'Esparró, al costat de Canet i del Vernet, al costat de Perpinyà.

Parla també de 46 833 ha de vinya que donen 606 000 hl de vi negre i 22 000 hl de vi blanc. Això mostra els febles rendiments i confirma que aquest país no ha estat mai un país on el vi blanc hagi tingut molt importància. Ell també considera que l'associació Garnatxa, Carinyena, Mataró és la millor (14).

La fermentació no es fa en tines obertes sinó en botes de fusta on la verema es introduïda per una obertura superior quadrada de 20 a 25 cm de costat que després hom tapa amb un tap proveït d'una petita obertura, just per deixar passar el gas carbònic. Cavoleau considera això com un element de qualitat important car la presència de gas carbònic calma la fermentació i guarda així els aromes i l'alcohol. Aquest vi mereix de quedar en botes almenys de 10 a 15 anys abans d'ésser begut. Quant al temps màxim que pot durar, ningú no ho sap. Cavoleau ens diu la cosa increïble següent : "M. Jaubert de Passa en a d'excellent dans sa cave, qui a été fait l'année du Traité des Pyrénées entre la France et l'Espagne et qui dans ce temps a au moins 166 ans. Il espère en laisser à ses enfants qui sera bon encore" (15).

D'una manera general, tots els autors del segle XIX s'acorden per reconèixer que és el grau i sobretot el color que fan la qualitat dels vins negres del Rosselló i que justifiquen la seva utilització com a vins de cupatge car són massa forts per ésser beguts purs.

Aquesta és la situació del vi negre del Rosselló abans de la fil·loxera, que arribà a Catalunya Nord el 1878.

La fil·loxera permetrà la mutació d'un vinyar de costers i de qualitat en un vinyar de plana i de forts rendiments. Els vins del Rosselló, però, hauran de guardar la seva imatge de vins de color. Hom hi arribarà gràcies a noves varietats de polpa colorada com l'Alicante Bouschet. La qualitat, però, i el grau seran més febles. Facilitment hom cita rendiments de 100 hl/ha, i fins a 250 hl/ha, mentre que en costers en som a 13 hl/ha (16).

Abans de cloure aquest capítol voldríem donar algunes precisions sobre el vi blanc sec. Ja hem vist que Miquel Agustí ens parla del vi de peu fabricat amb la tècnica del vi blanc. Això ho hem d'apropar del "vini pedi" ja citat a l'època medieval. El vi blanc sec sempre ha estat minoritari al Rosselló però als segles XVIII i XIX hi trobem diverses referències.

L'abat Marcé el 1783 ens diu que el vi blanc és un vi d'aperitiu, segons els metges, però que es guarda malament car els raïms són col·lits massa verds (17).

Cal dir que els vins blancs secs eren vins de grau fort sovint una mica rancis a base de Garnatxa o de Blanqueta. Aquests vins generalment no eren exportats, eren beguts al país o servien per a fer cupatges. De fet, el vi blanc sortia sec o llicorós segons el terreny. Jaubert de Passa explica que els terrenys quarçosos el donen llicorós i els argilosos o calcaris el donen sec. Però, com que el llicorós era més apreciat hom deixava madurar la blanqueta al màxim o es deixava exposada a terra de deu a dotze dies un cop collida (18). La tècnica podia ésser la de la fabricació del vi de peu, però també podia haver-hi unes 24 hores de fermentació amb rapa i pel·lotes (17).

Actualment, el vi blanc sec de fort grau, 14° o més, és una producció poc comercial limitada a alguns productors. Al contrari, com a tot arreu, hom ha desenvolupat el vi blanc lleuger, d'uns 11°, acid, i que fins fa poc hom feia únicament amb Macabeu encara verd. Ara és permès d'afegir-hi també la malvasia del Rosselló o Torbat. També es desenvolupa un moscatell sec que no deixa d'ésser agradable al paladar.

ELS VINS DOLÇOS I ELS VINS RANCIS

Els vins dolços, com és sabut, es caracteritzen per la presència d'una certa quantitat de sucre residual del raïm dins el vi acabat. Degut al fet que els llevats que produeixen la fermentació alcohòlica queden inhibits més enllà d'uns 15° d'alcohol, tot most que conté encara sucre quan arriba a 15° d'alcohol donarà un vi dolç. Els vins dolços del Rosselló es poden classificar en :

- Moscat
- Macabreu
- Malvasia
- Garnatxa.

Això són les quatre varietats que actualment poden servir a fer vi dolç però corresponen també cada una a tècniques tradicionals de fabricació.

EL VI MOSCAT : Coneixem bé la tradició del segle XIX. M. Cavoleau ens diu que es fet de tres varietats : Moscat rodo, Moscat d'Alexandria i Sant Jaume.

La verema es fa a partir del Setembre en dues vegades. A la primera collita hom cuïl els raïms més madurs i hom els deixa al peu de la soca. A la segona collita, set o vuit dies després, hom treu els raïms que ja són secs i hom hi posa els altres que seran recollits també quan seran secs. D'altres tècniques consisteixen a esperar que s'assequin abans de collir-los. Una altra tècnica encara, és la de posar els raïms sobre cledes exposades al sol (20).

Parlant del Moscat de Ribesaltes, André Jullien diu : "ce vin est l'un des meilleurs de l'univers lorsqu'il provient d'une bonne année et qu'il a vieilli" (21). Per obtenir el Moscat no hi ha addició d'alcohol : "le muscat se tire des raisins dessechés au cep ou sur des claies, sans ébullition ni addition d'esprit" (22).

Aquesta tradició era, sens dubte, molt antiga, fins i tot potser ja de l'època romana, quan Plini fa els elogis dels moscats de la Narbonesa i dels vins dolços dels "Pirineus Maritims".

En tot cas, a l'època medieval, aquest moscat era força apreciat i hi ha rastre de compres prestigioses, com, per exemple, la de les sis càrregues de moscat de Clark, comprades el 1394 per Benet XIII, Papa a Avinyó. (23).

EL VI DE MACABEU I EL VI DE MALVASIA generalment no es feien amb raïm assecat però sí que era un raïm collit molt madur. Era immediatament premsat i hom recollia el most que era escalfat arreu, fins que l'escuma pujava. Hom el deixava refredar i era posat en bótes amb una certa quantitat de "trois six" (alcohol de 55°) (24). Per al vi de Malvasia, cal evitar molt acuradament que el gra no sigui esclafat si no l'aroma seria perdut. Es doncs immediatament premsat i el most és arreu posat en botes amb la quantitat de "trois six" que necessita (24).

EL VI DE GARNATXA era particularment propi de Banyuls de la Marenda. La Garnatxa era feta exclusivament d'aquesta varietat, immediatament premsada. S'afegia al most dos litres de "trois six" per 100 l de most i es deixava fermentar (25). Era famosa també la Garnatxa blanca de Rodès.

Veiem doncs que hi ha una tradició, probablement molt llunyana de fer vi dolç amb raïms molt madurs o pansits. Intervé de vegades la concentració del most pel foc i també pot intervenir l'adjunció d'alcohol. Però aquests dos mètodes són menys nobles que no el de la transformació dels raïms en panses per asseccament natural del raïm ; mètode aquest reservat en exclusivitat al més prestigiós dels nostres vins dolços : el Moscat, elaborat, sense cap dubte, amb Moscat rodó, el que més bé pot permetre aquest tipus de producció.

Esmentats ja a l'època romana, aquests tipus de vins es retroben a l'època medieval, on hom paria de vegades de Moscat i molt més encara de "vi nèctar" que alguns assimilien a la Garnatxa (26).

A quin moment aparegue la tècnica de l'alcoholització dels vins per permetre l'elaboració del vi dolç ? Es tracta d'una tècnica prou revolucionària, ja que permet de fer vi dolç amb una verema menys madura i, en tot cas, permet d'evitar la complicació de les manipulacions que exigeix l'obtenció d'un pansiment del raïm ; que hom ho faci a la vinya o a casa, sobre la palla o sobre cledes.

Miquel Agustí, que descriu molt bé els mètodes d'elaboració del vi, paria del vi moscat i del vi macabeu i diu que els raïms han d'ésser collits ben madurs i han d'ésser deixats eixugar dos o tres dies al sol, cosa que no s'ha de fer amb els altres vins blancs. El fet que només recomani de fer pansir el Macabeu i el Moscat mostra bé que en aquest cas, cerca a obtenir un vi dolç. Miquel Agustí coneix la tècnica de l'escalifat, que assenyala per al vi grec, però no fa menció a cap moment de l'alcoholització (27).

No sabem doncs amb precisió quan aparegué de veritat aquesta tècnica. No obstant, la literatura vinica rossellonesa dona l'explicació següent :

"C'est seulement au XII siècle que nos vigneronns apprirent des mozarabes l'elaboration de l'eau de vie. Les chevaliers Hospitaliers, qui possédaient en Roussillon d'immenses vignobles, furent sans doute les premiers a rechercher, au "Mas Deu", au coeur des Aspres, l'équilibre délicat de la liqueur du raisin et de son eau de vie" (28). A aqueixa descoberta hom associa el nom d'Arnau de Vilanova, que alguns han imaginat dins els tenebrosos cellers del Mas Deu assatjant, enmig dels alambis, la fórmula misteriosa per a fer neixer els primers vins dolços naturals!

La realitat és sens dubte altra. Primer, cal recordar que, ja no hem vist, ja hi havia vins dolços abans del segle XII i, sens dubte, de molta qualitat. La descoberta del mutatge o alcoholització, que no crec que sigui fàcil datar-ne l'aparició, no va provocar un trasbals en el moment ja que, encara a mig segle passat, no s'havia imposat del tot. És l'aparició d'un mercat per als vins dolços i la necessitat d'una producció de masses que faran d'aquesta tècnica tímidament present la tècnica exclusiva pel fet que permet d'estalviar molta mà d'obra i de satisfer-se d'uns raïms insuficientment madurs, que mai no donarien vi dolç si no fos l'alcoholització. A Catalunya Nord aquests vins dolços de raïms pansits han desaparegut. A Catalunya Sud tinc entès que és encara una manera casolana de fer el macabeu. A França persisteix aquest mètode en l'elaboració del "vin de paille" del Jura, obtingut amb raïms pansits sobre la palla.

En tot cas, podem dir que a finals del segle XIX la gairebé totalitat del vi dolç natural del Rosselló ja era obtingut per alcoholització. Sense poder negar el descobriment d'aquesta tècnica cap al segle XII, podem dir que aquest sistema no assolí un nivell d'utilització important abans dels segles XVII o XV.

El 1907, a un qüestionari del Ministeri d'Agricultura sobre els vins dolços naturals, la Societat Agrícola respon així sobre la denominació dels vins locals: "Muscat, Malvoisie, Macabeu, Blanquette, Rancio, Banyuls, Colliure, Rivesaltes, Maury, Tautavel..." ; sobre les varietats: "Carinyena, Muscat, Malvoisie, Garnaxa, Macabeu, Blanqueta, Picapoll". Sobre la vinificació: adjunció d'alcohol a la verema per als negres, sobre el most per als blancs. Un altre procediment encara emprat és la concentració dels mostos. No es parla més del sistema tradicional de deixar assecar el Moscat (29). Això podria deixar suposar que han desaparegut les maneres de fer vi típiques i artesanals.

Al Rosselló, com a altres zones dels Països Catalans hi ha hagut una tradició de vins rancis i d'apreciació del vi ranci: la literatura en dona prous exemples.

L'abat Marce parla del gust de ranci dels nostres vins que no agrada pas a tothom, però segons ell, el fet que un vi sigui ranci no pot pas ésser un defecte. A començament del segle XIX, Jullien parla de "vins rancio de bonne qualité" i des d'aleshores trobarem en la literatura francesa la paraula en castellà. Rendu el 1837 cita la característica de ranci, com un caràcter freqüent dels vins del país, caràcter que els apropa dels vins d'Espanya. Rendu parla de la tècnica que consisteix a treure part del vi de la bota i reemplaçar-la amb vi nou, tècnica tradicional per a obtenir vi ranci i encara actual al Rosselló. Aquesta tradició d'apreciar el vi ranci s'ha mantingut fins avui en les categories de població més velles i tradicionals. En sectors més joves aquest gust no és pas sempre apreciat.

L'EVOLUCIÓ RECENT I LES DENOMINACIONS D'ORIGEN

Els vins dolços van ésser els primers vins rossellonesos que beneficiaren d'una protecció legal.

El 2 d'Agost del 1872 la llei Aragó, del nom del diputat dels Pirineus Orientals, en reconeixia l'existència.

La llei Pams del 13 d'Abril del 1898 els concedia la denominació "Vins Doux Naturels" i reduïa de meitat les taxes sobre els acoholis de mutatge.

La llei Brousse del 13 de Juliol 1914 definia les varietats que podien ésser utilitzades : Garnatxa, Macabeu, Moscatell, Malvasia.

El 30 de Juliol del 1933 hom creava a França l'"Institut National des Appellations d'Origine", organisme encarregat de controlar les denominacions que arreu aprofitaren als vins dolços del Rosselló. Efectivament, el 6 d'Agost 1936 eren creades les denominacions Banyuls, Maury, Rivesaltes, Côtes de l'Agly, Côtes de Haut Roussillon i el 3 d'Agost 1938 s'hi afegia el "Grand Roussillon".

Cal dir, però, que, davant uns noms massa complicats, els vinyaters obtingueren de reagrupar les denominacions altres que Banyuls i Maury en dues solament : Muscat de Rivesaltes el 28 d'Agost del 1956 i Rivesaltes el 19 de Maig del 1972 (30).

El reconeixement d'una qualitat per als vins secs intervingué bastant tard. En un primer temps hom reconegué només la qualitat de "Vins Délimités de Qualité Supérieure" per a les denominacions Corbières Supérieures du Roussillon i Roussillon des Alpès en 1931 i Corbières du Roussillon el 1932. La denominació d'origen no arriba fins al 28 de Març 1977 amb les denominacions Côtes du Roussillon i Côtes du Roussillon Villages que substituïren les denominacions precedents.

La confirmació de la qualitat amb l'obtenció d'aquestes denominacions no ha estat obtinguda fins als anys 80 amb els amilloraments següents :

- Supressió de les vinyes de la Plana : Salanca sobretot i retorn a un vinyar de costers.

- Supressió de les varietats molt productives com l'Aramon, limitació de la Carinyena i desenvolupament de varietats tradicionals com Garnatxa negra i Mataró.

- Millorament de la qualitat a nivell tècnic anant cada cop més cap a tractaments físics i supressió dels tractaments químics i desenvolupament de la maceració carbònica.

Esfort comercial cap a l'exportació i reagrupament dels productors, particularment dins el sector cooperatiu.

Actualment hom pot considerar que la Catalunya Nord, amb unes 50 000 ha de vinya té un potencial de producció de :

- 550 000 Hl de Vins Dolços Naturals
- 350 000 Hl de vins secs de denominació d'origen
- 1 200 000 Hl de vins de taula, amb més o menys qualitat.