

Amb la jornada sobre la varietat autòctona picapoll, la Institució Catalana d'Estudis Agraris inicia una sèrie de publicacions sobre treballs de les varietats autòctones de vinya dels Països Catalans. Sabem que serà un treball ambiciós i que necessitarà constància perquè la feina no quedi a mig fer.

La idea que hi ha al darrere no és tan sols donar a conèixer el nostre patrimoni vegetal (la qual cosa ja valdria la pena), sinó també difondre la història d'aquest patrimoni; tots els elements coneguts fins avui que influeixen en el cep i en la seva producció —un exemple molt important n'és el sòl—; la selecció clonal —quan hi sigui—, lligada amb la caracterització genètica que ens permeti assegurar els orígens i parentius de les nostres varietats, i també les tècniques de vinificació i les característiques dels vins obtinguts amb les nostres varietats, així com el maridatge i la gastronomia adequada en cada cas, per la qual cosa pensem també en els nostres cuiners, que arreu del nostre país fan una bona feina amb els productes de la terra. Tot això amb la intenció d'augmentar també el nostre patrimoni cultural amb tot el canvi que va de la terra a la taula.

En el moment de fer aquesta presentació, la jornada sobre la varietat picapoll ja s'ha dut a terme, ha estat un èxit i ha aportat tot el que hem esmentat. I com que, evidentment, tot això no ens era possible fer-ho nosaltres sols, hem comptat amb tothom, atès que la funció de la Secció de Viticultura i Enologia de la Institució Catalana d'Estudis Agraris és la de sumar tots els esforços i mai la de restar-los.

Quant al contingut de l'exemplar que teniu a les mans, esperem que aclareixi molts dels punts que ens plantejàvem des del moment inicial sobre la varietat picapoll i els seus possibles parentius amb el *picpoul* de Pinet.

Agraïm als nostres amics del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Pla de Bages i, d'una manera especial, al seu president, senyor Valentí Roqueta, i al seu secretari, senyor Joan Baltiérrez, la seva ajuda en la coproducció de la jornada, a la qual, d'una manera entusiasta, varen donar suport immediatament en resposta a la nostra proposició; a l'INCAVI, el seu suport tècnic i material; a la Caixa de Manresa i al seu equip, l'empenta per tirar-la endavant; als ponents, els seus treballs, que han donat una informació completa i actualitzada de la varietat picapoll, i als restauradors de Manresa, la seva dedicació en l'elaboració del menú «Picapoll» al restaurant La Cuina.

La nostra vella Europa, per fer front a la producció de vi d'altres parts del món, té un patrimoni d'una gran riquesa de varietats autòctones, té una gran diversitat de terres i microclimes, té uns professionals pagesos i enòlegs que fan un bon raïm i un bon vi i té una cultura gastronòmica que ve de molt lluny; amb tot això no pot fracassar, i aquest és el patrimoni que hem de cuidar i defensar.

Josep M. Puiggrós i Jové

Coordinador de la Secció
de Viticultura i Enologia de la *ICEA*