

LA VARIETAT TREPAT A LA CONCA DE BARBERÀ

Joan Fuguet Sans¹ i Carme Plaza Arquè²

RESUM

Intent d'aproximació al coneixement de la varietat vinícola trepat des d'una perspectiva històrica i filològica. L'estudi fa un repàs a la història del cultiu de la vinya i el vi a la Conca de Barberà i mostra que l'especificitat del conreu del trepat a la comarca s'ha de relacionar amb la política d'empelt de varietats autòctones duta a terme després de la fil·loxera. També fa un repàs de les definicions d'aquest ampelònim als diversos diccionaris de la llengua catalana.

RESUMEN

Intento de aproximación al conocimiento de la variedad vinícola *trepat* desde una perspectiva histórica y filológica. El estudio hace un repaso a la historia del cultivo de la vid i del vino en la Conca de Barberà y muestra que la especificidad del cultivo de *trepat* en

la comarca se ha de relacionar con la política de injertos de variedades autóctonas llevada a cabo después de la filoxera. También se hace un repaso de las definiciones de este ampelónimo en los diversos diccionarios de la lengua catalana.

INTRODUCCIÓ

L'encàrrec que alegrement (potser després d'un bon got de vi) vam acceptar per parlar de la història del trepat ens ha portat no pocs maldecaps. Fins i tot hem estat a punt de quedar embolicats com el raïm a les sarments d'aquests endimoniats ceps.

Com era d'esperar, la nostra varietat no té una història documentada: per més que busquem no la trobarem fins a finals del segle XIX, abans de la plaga de la fil·loxera. Sovint, en els noms de les varietats coincideixen el nom del vi i l'origen, i, atès que el trepat té una extensió restringida i un origen probablement modest, el seu vi no és present a les taules dels reis com hi són d'altres. Només deu aparèixer dins del genèric *vi, vi vermell*, als inventaris o altres documents.

1. Doctor en història de l'art, Escola Superior de Conservació i Restauració de Catalunya, Barcelona.
2. Doctora en filologia catalana, IES Sant Josep de Calassanç, Barcelona.

Per aquest motiu hem dividit la nostra intervenció en dues parts: la primera tractarà d'aspectes històrics sobre el vi relacionats amb la Conca de Barberà, i la segona se centrarà en les primeres aparicions de l'ampelònim *trepat* en textos a partir de finals del segle XIX fins als nostres dies.

INICIS DE LA VINYA A LA CONCA DE BARBERÀ

És sabut que el conreu de la vinya, a Catalunya com a tota l'Europa occidental, tingué importància a partir de la colonització romana, car amb els romans el vi fou objecte d'un respecte gairebé religiós. Els romans practicaren la viticultura no només pel profit que en treien, sinó com un art. Hi ha molts textos amb referències que ho palesen: Cató el Vell (*De Agri Cultura*, I, VII) diu: «si em preguntàveu quin és el primer de tots els béns de la terra, respondré sens dubte que és la vinya». Plini el Vell, a la *Història natural* (XIV, 57), anomena un centenar de varietats de ceps i parla d'«amore patrio» per expressar el sentiment amb el qual treballaven llurs vins els habitants d'una regió de la Gàl·lia.

Pel que fa a la colonització romana de la Conca de Barberà, els museus de l'Espluga i Montblanc serveixen abundants mostres d'aquella cultura del vi en geres de terrissa i objectes de vidre que servien per al transport i la taula. A manera d'exemple podem citar ceràmica de superfície, estudiada per Sardà (1984), d'un jaciment de la partida dels Borrells de Barberà, corresponent a una vil·la iberoromana, entre la qual

destaquen diferents tipus d'àmfores (grecoitàliques i Dressel) típiques del transport de vi, datables entre la segona meitat del segle III aC i el baix Imperi. Al Museu Comarcal de la Conca de Barberà, a Montblanc, es conserven en una àmfora uns pinyols de raïm d'època romana. L'anàlisi del seu ADN podria aportar alguna informació sobre les varietats conreades en aquells temps.

Poca cosa sabem de la Conca en temps de la dominació àrab, i per tant encara menys sobre el cultiu de la vinya. La Conca és en aquesta època una mena de terra de ningú, un territori de frontera entre la Catalunya Vella i la Catalunya Nova, més arabitzada d'allò que superficialment es pot pensar.³ Tanmateix, costa de creure que amb els àrabs s'abandonés completament el cultiu de la vinya, malgrat la prohibició alcorànica, que no devia ser observada de la mateixa manera en períodes de més tolerància que en època de les invasions dels almoràvits, molt més fanàtics. Els metges àrabs lloaven el vi com a aliment i com a producte de qualitats terapèutiques.

A partir del segle XII, documentar el conreu de la vinya i el vi a la Conca, o a qualsevol altra comarca catalana, és relativament fàcil; tanmateix, no es pot parlar de varietats, ja que els documents, com a molt, parlen genèricament de la vinya, del vi, i del seu color.

3. Vegeu si no alguns topònims recollits per Balaña (1989) i Plaza (en premsa).

LA VINYA I EL VI A LA CONCA DE BARBERÀ A L'EDAT MITJANA. PRIMERES NOTÍCIES SOBRE EL CONREU DE VINYA A LA COMANDA DEL TEMPLE DE BARBERÀ I AL MONESTIR CISTERCENC DE POBLET

És sabut que els ordes bernardians del Cister i del Temple tingueren un important paper en el procés de colonització i repoblació de la Conca de Barberà; el Temple, des de la comanda de Barberà, el Cister, des del monestir de Poblet. Tant de l'un com de l'altre se n'ha conservat molta documentació relativa a la vinya i el vi.

De l'any 1167 és la primera referència sobre el conreu de vinya en terres de la casa del Temple de Barberà, en un tros de Miralpeix (actual Peix del terme de Pira), establert a Pere Poc de Castelltallat, el qual s'obligava a lliurar anualment al comanador una cinquena part del vi que n'obtingués.⁴

Pel que fa a Poblet, hi ha un instrument de 1175, un contracte «ad plantandum et edificandum vinea», a Vimbodí, fórmula típica d'aquest conreu.⁵ Amb aquesta mena de tracte, el pagès s'obligava a plantar vinya en una peça de terra que normalment era erma.

Tant de Barberà com de Poblet podríem citar moltes altres referències sobre el cultiu de la vinya. Per exemple, el 1189, el Temple rebia «terra plantada

de vinya» a Albió⁶ i el 1208, a Sarral.⁷ És important recordar el primer establiment que féu el monestir de Poblet en esdevenir, a finals del segle XIII, senyor baronial. Fou fet a l'actual partida de Montornès (Montblanc-Barberà), que des de 1297 formà part d'una baronia populetana. Just després de constituir-se aquest senyoriu, l'abat i el convent hi establiren dos homes amb obligació d'habitar-hi i pagar al convent la cinquena part dels fruits. El monestir els cedí els honors i les cases que hi havia, però es retengué la pallissa i un espai per a construir-hi un bon celler (Fuguet, 1988, p. 216). La retenció del celler és una mostra de la importància que el vi tenia en aquella època.

Aquests documents deixen clar que, des dels primers anys del seu assentament a la Conca, tant els templers com els cistercencs potenciaren el conreu de la vinya i l'elaboració de vi. A l'edat mitjana el vi era considerat un element important; per una banda era un aliment i per l'altra tenia propietats curatives. Tampoc no s'ha de deixar de banda que, a més, era un producte de consum i de luxe. De la bondat del vi per a les persones en tenim constància a través dels «règims de sanitat». Aquests règims, inspirats en els tractats de medicina d'escriptors llatins i àrabs, recomanaven l'ús i també la quantitat: tasses «covi-nents», és a dir grosses (tres al migdia i dues a la nit). Un autor important, metge i filòsof, Arnau de Vilanova,⁸ en va escriure un l'any 1305 dedicat al rei Jau-

4. Sans i Travé (cur.) (1997), núm. 43. Cal advertir d'una errada en la datació, el document no és de 1157 sinó de 1167.

5. Altisent (cur.) (1993), núm. 525.

6. Sans i Travé (cur.) (1997), núm. 150.

7. Sans i Travé (cur.) (1997), núm. 228.

8. Sobre Arnau de Vilanova, vegeu Mensa (1997), Batllori (1947) i Paniagua (1994).

me II, *Regimen sanitatis ad inclytum Regem Aragonum*, que va ser traduït gairebé immediatament al català, *Regiment de sanitat a Jaume II*, pel cirurgià Berenguer Sarriera a instàncies de la muller del monarca, la reina Blanca d'Anjou, que no sabia llatí.⁹ Al *Regiment*, el vi, com a remei i aliment, ocupava un lloc en l'apartat de beure i menjar. S'hi parla de tipus de vi i dels colors (vins blancs i vins vermells negres), i altres colors compostos entre els quals hi ha el rosat. Al *Regiment* Vilanova recomana que per a l'estiu i per als estudiants, que han de tenir el cap clar, el millor vi és l'*albus et roseum* («blanc i rosat», en la traducció de Sarriera). Una altra de les propietats terapèutiques que tenia el vi era (com ara) ajudar a allunyar la tristesa; aquesta qualitat era important per a la medicina medieval, ja que per gaudir de bona salut les persones havien de tenir un equilibri entre les passions, els afectes i les emocions. El vi, consumit amb mesura, servia per a alliberar l'esperit.

També es pot apreciar en textos medievals l'afecció al vi des d'una perspectiva gastronòmica.¹⁰ Tot i que era un producte present a la taula dels rics i dels pobres, els nobles i el rei coneixien els vins més preuats del moment, i en força documents s'aprecia l'interès per a comprar els que estaven de moda o els plaïen més. Només cal repassar la llista de vins a la taula de Pere III (Trenchs, 1993).

9. La reina finà el 1310, per tant la traducció se situa entre 1305 i 1310.

10. Francesc Eiximenis, al *Terç del crestià*, fins i tot donava consells d'«urbanitat» de com prendre'l: «s'ha d'acostar la tassa a la boca i no la boca a la tassa» (Renedo, 2002).

La menció del mestre Arnau de Vilanova no ha estat casual. Aquest personatge, que va ser metge de reis i de papes, va rebre el 5 d'abril de 1285 del rei Pere el Gran, pels molts serveis que li havia fet, el *castrum* d'Ollers (Rubió, 1908-1921, I, doc. III). No tenim constància que Arnau visités les seves possessions ni quina mena de drets li va donar el rei; només sabem que tres anys més tard va permutar Ollers per uns censals a València. Poc després, el 1291, el ple domini sobre Ollers passà a la casa del Temple de Barberà (Fuguet, 1995, p. 216).

A Arnau de Vilanova se li ha atribuït el llibre *De vinis*, que tracta dels vins artificials o farmacèutics que el savi metge conegué pels àrabs i introduí a Occident. Tot i que s'ha considerat apòcrif,¹¹ els nostres veïns del migdia francès han sabut treure profit propagandístic de la figura d'Arnau de Vilanova, que va estudiar i va ser professor a la Universitat de Montpeller, per atribuir-li l'origen de tota mena de producció vinícola de les seves terres, sobretot del *muscat* (potser és un exemple a seguir: d'arguments no en falten).

SEGLES XIV-XVIII, EL VI EN ELS DOMINIS SENYORIALS DE L'ORDE DE L'HOSPITAL DE LA CONCA DE BARBERÀ

A partir del segle XIV continuen les referències a la vinya i al vi en dominis

11. A Arnau de Vilanova se li han atribuït força escrits, sobretot d'alquímia, que no van sortir de la seva ploma. Paniagua (1994) considera que no escriví el *De vinis*. Agraïeix a Jaume Mensa els aclariments sobre Arnau de Vilanova.

de la comanda hospitalera de Barberà. En un inventari del castell de 1395, en temps del gran prior fra Guillem de Guimerà, apareix alguna referència relativa al vi: «un perol d.aram per fer vin cuyt».¹² En un altre inventari,¹³ un xic més tardà, del segle xv: «en lo celler major I cup gran ab sa grasa¹⁴ e son brescat¹⁵ [...] altro cup migencer [...] dos barrils plens de vi vermell».

La menció del vi vermell mereix un aclariment lingüístic. En un principi, del vi negre se'n deia vi vermell,¹⁶ però *negre* comença a aparèixer el segle xvi com a sinònim de *vermell* fins que aquest adjectiu desapareix del camp lèxic del vi (Veny, 1991, p. 57-60). Miquel Agustí (1617), un banyolí que fou prior de la casa hospitalera de Perpinyà («el Temple»), parla encara de «vi vermell». L'explicació més plausible per a aquesta substitució la proporciona Veny (1991, p. 57-60): en principi *vi vermell*, oposat al *vi blanc*, podia tenir diferents tonalitats, del vermellós al negre. La causa de la desaparició de *vermell* rau en la identificació entre raïm i vi: si el raïm blanc fa vi blanc, serà normal dir que el raïm negre fa vi negre.

En un capbreu de 1558 de la comanda de Barberà¹⁷ hi figura, entre els

privilegis del senyor, l'exclusiva de vendre vi a la vila durant un mes. En un altre de 1658 hi ha una notícia interessant relativa al veremar a Pira.¹⁸

Sovint en les descripcions generals que es fan de la Conca de Barberà, hom vol remarcar diferències entre la conca estricta (zona de Montblanc) i la baixa Segarra (zona de Santa Coloma), a partir de la vinya. Se sol afirmar que el primer és terra de vi i el segon terra de gra. Res més enganyós: la documentació dels Queralt, senyors de Santa Coloma de Queralt, mostra a bastament que al terme de Santa Coloma i rodals la vinya era un cultiu ben estès. Els cups caironats del castell i els documents ho palesen.¹⁹

LA REPRESA DE LA VITICULTURA DES DE LA SEGONA MEITAT DEL SEGLE XIX

L'estudi sistemàtic i la descripció de les varietats de ceps al nostre país s'ha de situar en el context socioeconòmic del darrer quart del segle xix en relació amb la importància que adquirí el comerç i la producció del vi als Països Catalans.

Els vins catalans començaren a ser competitius a l'Exposició Universal de Londres de 1862, on experimentaren un

12. Arxiu de la Corona d'Aragó, Gran Priorat, reg. 553.

13. Arxiu de la Corona d'Aragó, Gran Priorat, reg. 553.

14. Escala (DCVB).

15. Conjunt de llistons paral·lels posats a un bastiment, i que, col·locats damunt el cup, serveixen de sosteniment a la pila de raïm que s'ha de trepitjar (DCVB).

16. *Vermell* és un mot molt estès al domini català que s'oposa parcialment a *roig* «vermell amb tons grocs» (DECLC).

17. Arxiu de la Corona d'Aragó, Gran Priorat, reg. 252, f. 5v.

18. Arxiu de la Corona d'Aragó, Gran Priorat, reg. 271, «Títols fahents...».

19. Per donar només dues referències prou allunyades en el temps: un capbreu de 1471 de la carlania de Santa Coloma (Biblioteca de Catalunya, fons Queralt, arx. 669, fol. xiiᵛ) parla d'una peça de terra anomenada «la vinya del castell»; i un *apeo* de 1749, relatiu al delme del raïm, de Santa Coloma, diu que els terratinents, prèviament avisats, havien de portar la verema al castell (Biblioteca de Catalunya, fons Queralt, 6/10).

gran triomf. A partir d'aleshores i sobretot en els anys setanta i part dels vuitanta del segle XIX, els de la Febre d'Or, la burgesia agrària catalana es va enriquir gràcies a l'aparició de la fil·loxera a França. Giralt (1980) comptabilitza en aquells anys més de seixanta varietats conegudes de ceps, entre les quals les de vi negre eren les més abundants. Com a conseqüència d'aquesta eufòria del comerç i de l'exigència de qualitat s'iniciarà la sistematització i racionalització del cultiu de la vinya; al mateix temps, es començarà a abandonar el costum, ja blasmat pels agrònoms del segle XVIII, de plantar de manera indiscriminada diferents varietats de ceps en una mateixa vinya. És en aquest moment que es donarà importància a les varietats de ceps i de raïm, i les cites genèriques seran substituïdes pel nom específic de les varietats.

Els primers documents on hem trobat l'ampelònim *trepap* són els informes i les memòries de les institucions o organitzacions agrícoles i les exposicions de vins. La varietat *trepap* està documentada abans de la fil·loxera a la *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (xx, p. 260 i 266), Tarragona, 1871; també apareix en altres publicacions del mateix tipus: *Estudio sobre la exposición vinícola nacional de 1877*. En aquesta obra, a l'apartat «Nomenclator de las uvas, según nombre vulgar, por provincias», s'esmenta el *trepap* com a varietat de raïm negre;²⁰ tanmateix no

apareix a un altre apartat, «Caracteres de algunas vides», en el qual es registren trenta-dues varietats de ceps, amb el nom vulgar i el nom llatí. Uns anys més tard, l'*Avance estadístico sobre cultivo y producción del vino en España, 1889* (Madrid, 1891) informa que la varietat *trepap* és present a la província de Lleida (Balaguer, Cervera, Lleida, la Seu, Solsona, Sort, Tremp). Malauradament, de vegades no s'especifica si el *trepap* és un raïm blanc o negre.

Un document interessant per a la història del *trepap* són els *Datos...* de 1915. Es tracta d'un inventari de les varietats de ceps a les comarques tarragonines. És un estudi fet en temps de la Mancomunitat de Catalunya, d'un rigor i una metodologia admirable, que mostra la preocupació i la cura de l'Administració pel sector vinícola. La introducció ja és una declaració de principis: «Entre los problemas que deben preocupar a las Estaciones Enológicas figuran [...] estudiar y clasificar las diversas variedades de uva que se obtengan en la comarca donde alcance su radio de acción» (p. 1). L'estudi pretén no només descriure les varietats sinó arribar a classificar-les. Per a això el seu autor creu necessari primer recopilar els noms «tal como nos han sido comunicados por escrito y exactamente con la misma ortografía» (p. 6), i després relacionar-los amb els sinònims i arribar a establir-ne classes.

A l'estudi hi apareixen les dues grafies *trepap* i *trapap*, però la seva distribució geogràfica no es correspon, com fóra esperable, amb el català oriental i el català occidental. Allò que fa més important el treball és que s'hi resse-

20. Negres: «Cariñena, Garnacha (estas dos clases ocupan el primer lugar en la extensión del cultivo, y parecen destinadas a extenderse aún considerablemente), Mataró, Picapoll, Sumoy o Sumoll, Trapap» (p. 87).

nyen per localitats les «vinyes antigues», és a dir, les varietats d'abans de la fil·loxera, l'estat en què quedaren després de la plaga («no hi ha res») i les varietats de peu i d'empelt que s'han emprat a cada lloc en la replantació. Les comarques ressenyades són les que administrativament corresponen a la província de Tarragona, i no totes les localitats.

Pel que fa a la Conca, abans de la fil·loxera el trepat figura a la columna dels vins negres als pobles de Cabra (gairebé Conca), Blancafort i Forès com a varietat molt abundant; i a Barberà, l'Espuga, Savallà i Vimbodí com a localitats on és present en menys quantitat; també n'hi ha en altres poblacions del Camp, del Priorat i del Montsià, però

FIGURA 1. *El trepat a les comarques tarragonines abans de la fil·loxera*

FONT: Oliveras, 1915.



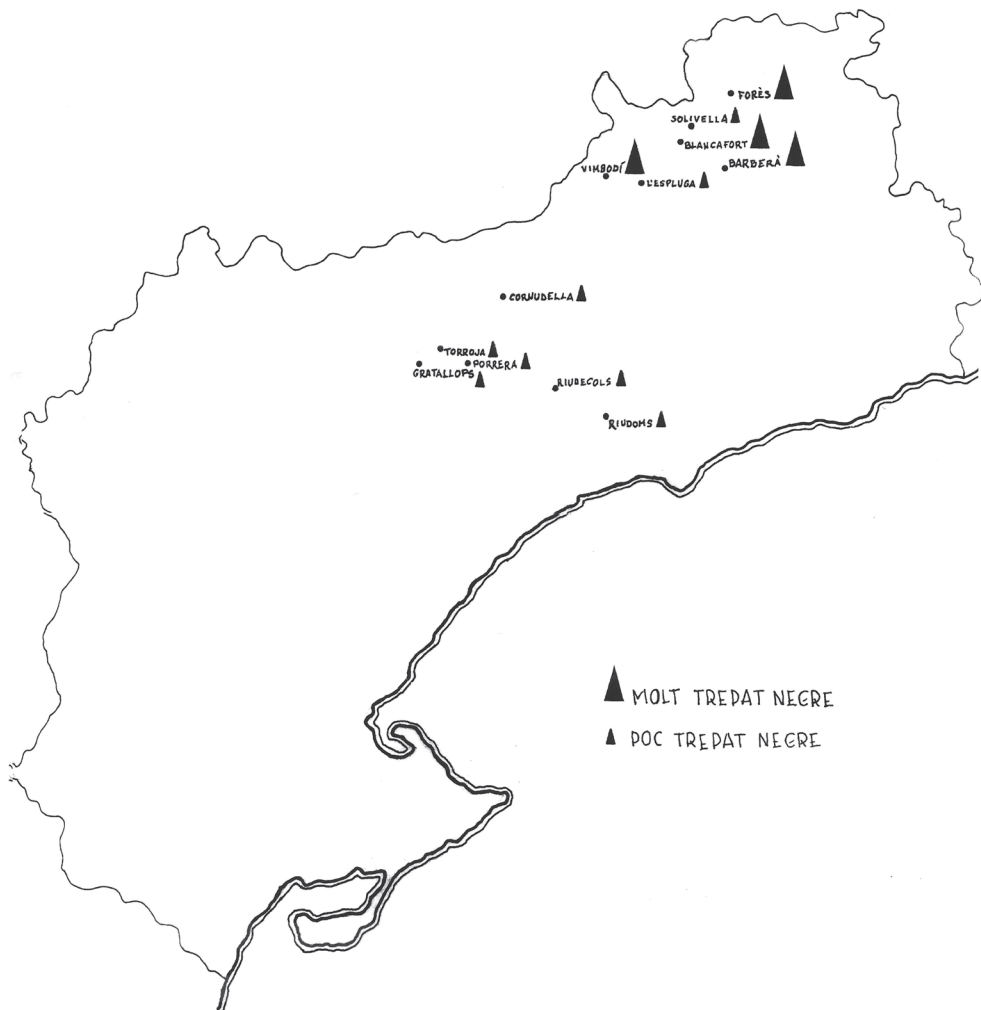
mentre als llocs esmentats el trepat es troba dins del grup de raïms negres, en dos pobles del Priorat (Poboleda i Gratallops) el trepat està entre les varietats de raïms blancs (figura 1).

En parlar de les vinyes replantades després de la fil·loxera i els empelts que es van dur a terme als peus americans,

la distribució de les varietats ha canviat (figura 2). D'entrada notem que desapareix el trepat blanc i s'empelta només amb trepat negre. Aquest el trobem en quantitats importants a Barberà, Blancafort, Forès i Vimbodí, de la Conca de Barberà; i en quantitats petites, a Solivella i l'Espluga (també de la Conca), a Riudecols i a Riudoms (del Baix

FIGURA 2. *El trepat a les comarques tarragonines després de la fil·loxera*

FONT: Oliveras, 1915.



Camp), i a Gratallops, Porrera, Torroja i Cornudella (del Priorat). Al Montsià ja no es veu trepat enlloc.

Si es comparen els dos mapes es pot apreciar que el trepat fou empeltat majoritàriament a les poblacions de la Conca i gairebé desaparegué a altres comarques on abans existia, cosa que podria explicar en part la gairebé exclusivitat d'aquesta varietat a la nostra comarca. I encara ens atrevim a anar més lluny en la nostra hipòtesi i relacionar-ho directament amb una persona i amb una associació: el propietari i polític barberenc Joan Esplugas Moncusí (1857-1927) (figura 3) i la Sociedad de Trabajadores Agrícolas del Pueblo de Barberá, fundada l'any 1894, amb el suport decisiu d'Esplugas.

L'any 1879, en plena Febre d'Or, Esplugas havia fundat amb un cosí seu, Gregori Oliva de Cabra, una empresa mercantil exportadora de vins, amb seu a Tarragona, que assolí grans èxits comercials als mercats europeus, principalment a les ciutats de París, Londres, Liverpool... La tasca de l'empresa el portà a viatjar i a fer llargues estades en aquelles ciutats entre 1880 i 1882, on tingué interès i ocasió de conèixer els avenços que es feien en la lluita contra la fil·loxera i les alternatives que es duïen a terme a les vinyes franceses. Recomanà als seus parents i amics els peus de ceps americans i els els facilità molt abans que la fil·loxera penetrés al Camp de Tarragona i a la Conca (Mayayo, 1984).

Més endavant, en la primera dècada dels noranta, quan l'hemípter delmà les vinyes de la Conca, Esplugas, que

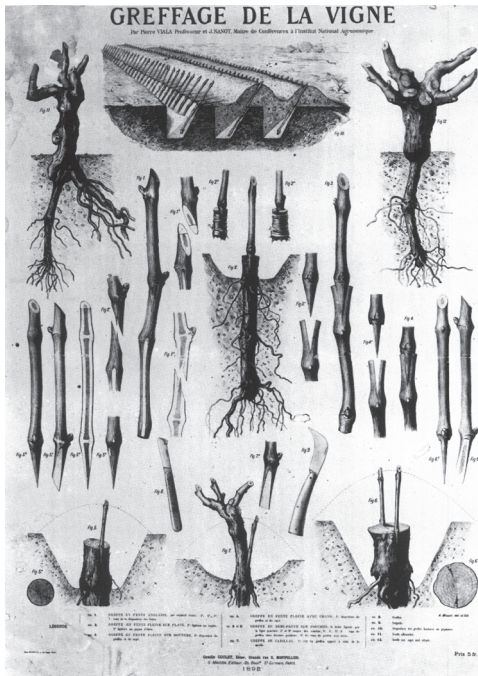
FIGURA 3. *El barberenc Joan Esplugas Moncusí*

FONT: Arxiu Miró Esplugas, Museu Comarcal de la Conca de Barberà, Montblanc.



havia abandonat el negoci de l'exportació de vins i s'havia dedicat a la política (fou diputat i senador republicà), ajudà els pagesos de Barberà a constituir la societat agrícola que fundà el primer celler cooperatiu de Catalunya. De cara a la replantació de vinya amb peu americà, convé assenyalar que la societat orientada per Esplugas, l'any 1896, organitzà un viver cooperatiu de mallols americans (Fuguet i Mayayo, 1994, p. 85-87). Esplugas, en tornar de França, es preocupà per buscar els peus més convenients al sòl de la Con-

FIGURA 4. Gràfic sobre les tècniques d'empelt de la vinya de Pierre Viala
 FONT: Arxiu Miró Esplugas, Museu Comarcal de la Conca de Barberà, Montblanc.



ca i les varietats de vinya més adients per empeltar-los.²¹ És significatiu que al seu despatx hi pengés un gràfic d'hule de grans dimensions (120 × 88 cm) portat de França que mostrava les tècniques del *greffage de la vigne* de Pier-

21. A l'Arxiu Miró Esplugas, dipositat al Museu Comarcal de la Conca de Barberà (capsa 1, correspondència personal de Joan Esplugas), hi ha diversa documentació relativa a aquests afers, entre altres, la carta d'un Laboratorio de Anàlisi Química de Barcelona, amb data 14 de novembre de 1895, que fa saber al senyor Esplugas els resultats d'una anàlisi de terres i li recomana el tipus de peu americà més convenient: *Rupestris*, Aramon *rupestris* i Berlandier.

re Viala, editat l'any 1892 (figura 4). La seva influència no s'aturà a Barberà ans el seguí tota la Conca i el Camp (Mayayo, 1984, p. 166).²²

Per tant, es pot dir que la presència de trepat a la nostra comarca es deu a la replantació postfil·loxèrica endegada per Esplugas, el qual, després d'estudiar els tipus de planta de la comarca, considerà que una de les varietats idònies de raïm negre per empeltar les novelles vinyes era el trepat.

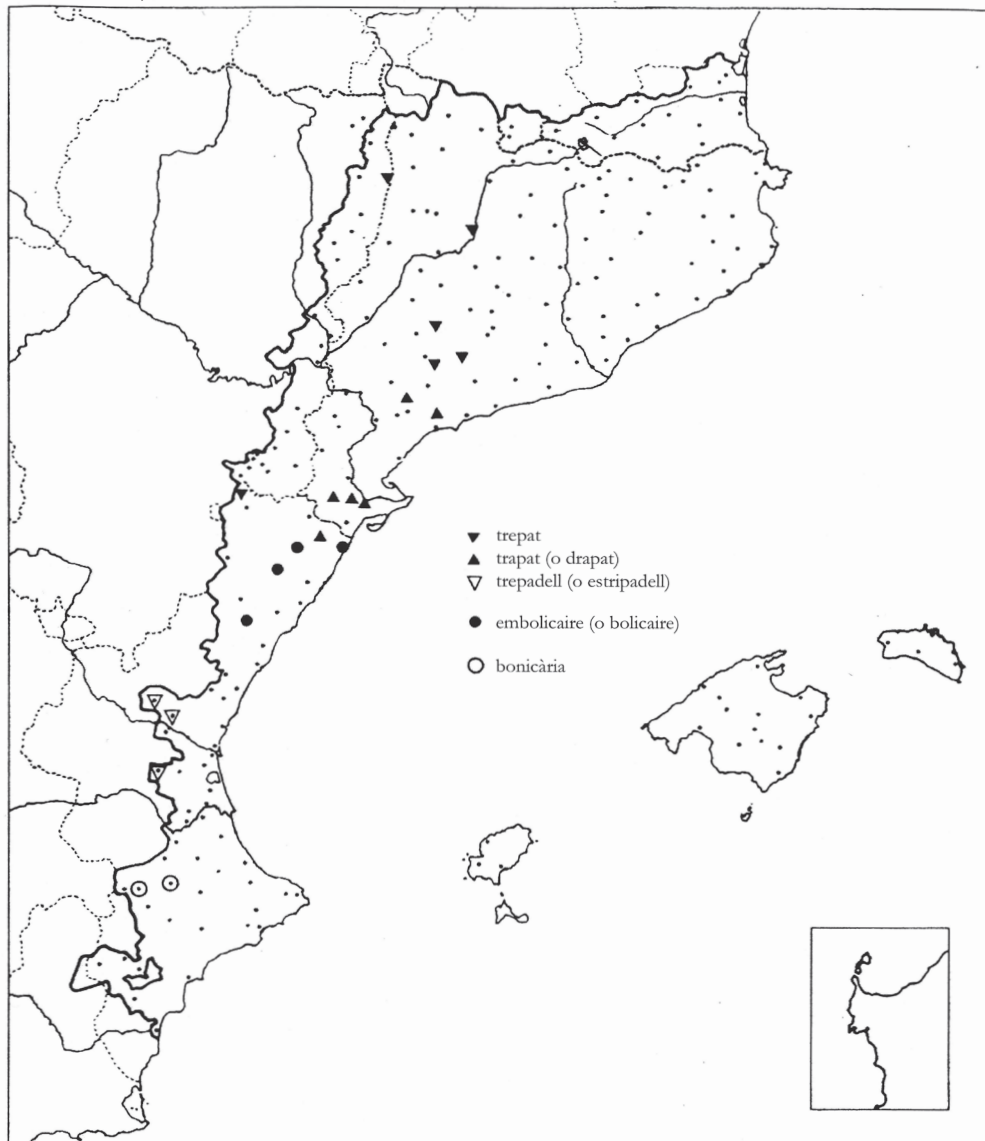
L'AMPELÒNIM TREPAT EL SEGLE XX. DICCIONARIS. ETIMOLOGIA I DEFINICIÓ

L'ampelònim *trepat* apareix en alguns diccionaris a partir de començament del segle XX; es podria dir, per tant, que el nom ja està normalitzat. Malgrat tot, la sinonímia i l'homonímia dificultaran sovint la seva identificació lèxica només a partir de tècniques descriptives impressionistes, ja que una varietat pot tenir diferents noms i alhora és possible que el mateix nom pugui designar varietats diferents. Per sort, actualment aquestes confusions es resolen amb les anàlisis de l'ADN, però això no

22. Així, veiem que en una altra carta, trobada a la mateixa caps, datada el gener de 1896, el senyor Palau Generès de Sarra, a més de fer saber al senyor Esplugas que ha rebut «les sarments» i agrair-li les instruccions per plantar-les, li pregunta si abans de fer-ho s'han de posar en aigua. Caldria insistir en l'escorcoll d'aquest interessant arxiu de Joan Esplugas, en relació amb la replantació postfil·loxèrica. Els treballs encetats els anys vuitanta per Andreu Mayayo i nosaltres mateixos i la breu incursió que hi hem fet ara, amb motiu de preparar el present article, posen en evidència que es tracta d'una font riquíssima.

FIGURA 5. *Mapa de la varietat trepat*

FONT: Favà, 2001.



afecta la nostra explicació historico-lingüística.

En primer lloc, cal recordar que les formes *trepat* i *trapat*, que apareixen

indistintament tot i que predomini la segona, són variants purament ortogràfiques, en principi relacionades amb la pronunciació del català occidental i oriental, però no sempre reflectides en

els documents; una altra qüestió serà la dels suposats sinònims.

En el *Diccionari Aguiló* (1914-1934) es registra l'entrada *trapat* «cep que dona un raïm de color negre de gra gros i cruixent». En el *Tresor* de Griera (1966-1970) hi ha dues entrades que corresponen a les variants *trepap* i *trapat* i d'aquí deriven algunes confusions. No es pot saber, perquè no hi ha cap remissió, si el primer terme, *trepap*, «raïm negre, de pell dura i de gust agrós. Cada cep fa molts raïms», es correspon amb *trapat* «varietat de cep». La incongruència del *Tresor* continua amb les accepcions de *vi*, ja que es barregen classes de *vi* (macabeu), propietats («de molt cos»), procedència («vi del bosc»), expressions metafòriques («vi que se'n va»); fins i tot apareix un *vi de la Conca*, definit com a «vi de la Conca de Barberà (Tarragona)! La localitat de l'Espluga de Francolí figura en dinou entrades de classes de *vi*,²³ cosa que només indica que mossèn Griera tenia en aquesta localitat un informador aplicat, les notícies del qual va incorporar sense cap més criteri a la seva obra. El DCVB registra *trapat* «cep i raïm negre de pell fina i gust molt dolç (Cardona, Gandesa, Tortosa)», però a l'entrada *vi* recull més de setanta varietats de raïm entre les quals no hi figura el *trepap*.

El treball lexicogràfic més interessant és el de Favà (2001). Organitzat com a diccionari, presenta els noms

23. L'Espluga apareix citada en les expressions següents: *vi blanc*, *vi brisat*, *vi de baixos*, *vi de molt cos*, *vi del bosc*, *vi encabeçat*, *vi ensofrat*, *vi ferrenyo*, *vi fosc*, *vi fresc*, *vi gros*, *vi lluent*, *vi macabeu*, *vi negat*, *vi mort*, *vi negre*, *vi petit*, *vi picat*, *vi que se'n va...*

dels ampelònims catalans, els documents, els descriu, en fa l'etimologia i la distribució geolingüística, i presenta sinònims en català i en altres llengües romàniques. Favà registra les variants ortogràfiques *trepap* i *trapat*, i les variants *drapat* (per creuament amb *drap*) i *atrapat* (per creuament amb *atrapar*), que tenen poc rendiment. Favà, seguint Coromines (DECLC), considera que *trepadell* és un sinònim de *trepap* (no ho és al DCVB d'Alcover-Moll). Tanmateix, creiem que *trepap* i *trepadell* són dos ceps i raïms diferents. En primer lloc, la seva distribució està clarament delimitada (figura 5): la del *trepadell* se situa exclusivament al País Valencià (vegeu figura 5) i, en segon lloc, el *trepadell* és un raïm blanc (així es defineix al *Tresor* de Griera (1966-1970));²⁴ també s'esmenta en una novel·la de l'escriptor Ciro Bayo (1911, p. 351)²⁵ dins de les varietats valencianes de raïm blanc. És possible que el *trepadell* s'hagi de relacionar amb el *trepap blanc* d'algunes contrades de Catalunya (Priorat, Lleida), que no té les mateixes característiques genèriques que el nostre *trepap negre*. A més de la semblança lèxica, sembla que *trepap* i *trepadell* comparteixen una morfologia semblant: en ambdós casos les sarments s'emboiquen amb els raïms, fet que en dificulta la verema; d'aquí vindria un altre suposat sinònim, *emboliceire* (Favà, 2001), que també es distribueix pel País Valencià.

24. Malgrat la irregularitat de l'obra de Griera, sembla que en aquest cas no anava errat (Favà el documenta a partir del *Tresor*).

25. «Aún no he podido saber todas las castas de uva valenciana. Gracias que conozca las que crían mis viñas. Entre las blancas la serverola, trepadell, tir, macamen, palop, masaguera y monastrell...»

Un altre sinònim que Favà apunta amb reserves, però, és *afartapobres*. La cita prové només d'una font i no creiem que tingui gaire fonament: el DCVB el considera una classe de raïm blanc, sense donar-ne cap sinònim. El nom *afartapobres* (d'origen metafòric) és un terme genèric que designa elements la característica dels quals és la quantitat de producció. Tant pot designar un fessel, com una figa, com un cep o un raïm (DIEC).

Pel que fa a l'etimologia, Coromines relaciona *trepapat* amb *trepapat* en dues accepcions: la primera «un raïm de pell molt fina», que compara amb els vels trepatats (calats) (DECLC, VIII, p. 769) i la segona, amb el significat «perforat» (DECLC, VIII, p. 771). Veny (1991, p. 56) creu que prové del cognom d'algú que va introduir el cep.

Alguns diccionaris sobre el vi publicats els darrers anys o bé ignoren l'ampelònim o bé ajuden a la confusió,²⁶ ja que citen un reguitzell de sinònims de *trepapat* (*trobat*, *trepó*, *criatendra*, *cuatendra*, *panxa borda*, *panxa roja*, *panser negre*, *pansó*, *tarragoní*) que són varietats diferenciades ja als informes i les memòries esmentats del segle XIX; fins i tot algunes, com el *trobat*, es documenten al segle XVI. Les correspondències en altres llengües també són completament arbitràries.²⁷

En un treball posterior, Favà (2003) proposa incorporar al DIEC dinou nous ampelònims entre els quals hi ha el *tre-*

pat (no té entrada al diccionari Fabra ni a les noves edicions del DIEC). Sembla, per la distribució geogràfica i per la documentació que aporta, que el considera sinònim de *trepadell* (que no cita). Tampoc queda clar si el trepat que esmenta en algunes localitats²⁸ és el trepat blanc. La seva proposta de definició lexicogràfica és *trepapat*: «*m.* Cep de raïms llargs i apinyats, tardans. Grans negres i dolços, per a fer vi».

Ja hem vist que, de vegades, la lexicologia no coincideix amb la biologia. Per als lexicògrafs les definicions dels ampelònims estan més subordinades al segon element del compost (-ònim, d'*onoma*, «nom»), mentre que els biòlegs només tenen en compte el primer element del compost (*ampelos*, «vi, cep»). Estaria bé que a partir d'aquest col·loqui es pogués arribar a una definició al més aproximada possible i que es proposés al DIEC. Faríem un favor al llenguatge científic i a la llengua catalana.

BIBLIOGRAFIA

- AGUILÓ I FUSTER, Marià (1914-1934). *Diccionari Aguiló: materials lexicogràfics aplegats per Marià Aguiló i Fuster; revisats i publicats sota la cura de Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- AGUSTÍ, Miquel (1617). *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pasto-*

26. Rull (1999).

27. Castellà *trepán*, *trepapat*, *verdejo* (o *-ja*); francès *tourbat*. Els errors han passat a Vikipèdia.

28. «Ampelònim prou estès al sud de Catalunya (Sarral, Belianes, Riudoms, Porrera i Santa Bàrbara), al nord del País Valencià (Traiguera) i en punts de la Franja Aragonesa (Areny de Noguera).»

- ril. Barcelona. [Edició facsímil: Barcelona, Altafulla, 1988]
- ALCOVER, Antoni M.; MOLL, Francesc de B. (1968-1969). *Diccionari català-valencià-balear* [DCVB]. Vol. I-IX. Palma: Moll.
- ALTISENT, Agustí [cur.] (1993). *Diplomatari de Santa Maria de Poblet. Volum I, Anys 960-1177*. Barcelona: Abadía de Poblet: Generalitat de Catalunya.
- BALAÑÀ I ABADIA, Pere (1989). *Els noms de lloc de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- BATLLORI, Miquel (1947). «Notícia preliminar. Les obres mèdiques catalanes d'Arnau de Vilanova». A: VILANOVA, Arnau de. *Obres catalanes*. Volum II: *Escrits mèdics*. Barcelona: Barcino. (Els Nostres Clàssics; 55-56)
- BAYO, Ciro (1911). *Lazarillo español: Guía de vagos en tierras de España por un peregrino industrioso*. Madrid: Librería de Francisco Beltrán.
- COROMINES, Joan (1980-1991). *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana* [DECLC]. Vol. I-IX. Barcelona: Curial.
- Diccionari de la llengua catalana* [DIEC] (2007). 2a ed. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO (1891). *Avance estadístico sobre cultivo y producción del vino en España, 1889*. Madrid: Tip. de L. Pleant.
- FAVÀ I AGUD, Xavier (2001). *Diccionari dels noms de ceps i raïms: L'ampelognímia catalana*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- (2003). «Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana del segle XX: algunes propostes per al DIEC». *Estudis Romànics*, núm. 25, p. 167-178.
- FUGUET SANS, Joan (1988). «L'actual partida de Montornès dels termes de Barberà i Montblanc. Un topònim d'història confusa». A: MANENT, Albert; MOREU-REY, Enric [cur.]. *Miscel·lània d'homenatge a Enric Moreu-Rey*. Vol. II. Barcelona: Publicacions de l'Abadía de Montserrat, p. 213-222.
- (1995). *L'arquitectura dels templers a Catalunya*. Barcelona: Rafel Dalmau.
- FUGUET, J.; MAYAYO, A. [ed.] (1994). *El primer celler cooperatiu de Catalunya: Centenari de la Societat de Barberà de la Conca (1894-1994)*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (1980). «Les tècniques de la viticultura anteriors a la fil·loxera». *L'Avenç*, núm. 30, p. 66.
- GRIERA, Antoni (1966-1970). *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*. 2a ed. Barcelona: Polígrafa.
- MAYAYO I ARTAL, Andreu (1984). «Un exemple de la burgesia agrària republicana al Camp de Tarragona i a la Conca de Barberà: Joan Esplugas i Moncusí (1857-1927)». *Aplec de Treballs*, [Montblanc: Centre d'Estudis de la Conca de Barberà], núm. 6, p. 133-197.
- MENSA I VALLS, Jaume (1997). *Arnau de Vilanova*. Barcelona: Rafael Dalmau.
- OLIVERAS MASSÓ, Claudio [rec.] (1915). *Datos para un avance sobre la viticultura de la provincia de Tarragona*. Barcelona: Escuela de Viticultura y Enología de Reus.
- PANIAGUA, Juan A. (1994). *Studia Arnaldiana: Trabajos en torno a la obra médica de Arnau de Vilanova, c. 1240-1311*. Barcelona: Fundació Uriach 1838.

- PLAZA ARQUÉ, Carme (en premsa). «Els topònims de la Conca a l'Onomàstica *Cataloniae*». A: *Actes del XXXIII Col·loqui de la Societat d'Onomàstica*. (Montblanc, octubre 2006).
- RENEDO I PUIG, Xavier (2002). «Eixime-nis i el bon ús del vi». *Estudi General* (Girona: Universitat de Girona), núm. 22, p. 251-277.
- RUBIÓ I LLUCH, Antoni (1908-1921). *Documents per l'història de la cultura catalana mig-aval*. Vol. I-II. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. [Edició facsímil: Barcelona, IEC, 2000]
- RULL, Xavier (1999). *Diccionari del vi: Amb licors i altres begudes*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana. També disponible en línia a: <<http://idd01yq8.eresmas.net/Fitxes/Textos/Arxius/dvi/Entorn.htm>>.
- SANS I TRAVÉ, JOSEP M. [cur.] (1997). *Col·lecció diplomàtica de la Casa del Temple de Barberà (945-1212)*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- SARDÀ I VILARDAGA, Maria (1984). *El jaciment iberoromà de la partida dels Borrells, Barberà (Conca de Barberà)*. [Manuscrit inèdit redactat amb motiu d'elaborar l'inventari arqueològic de la Conca]
- TRENCHS I ÒDENA, Josep (1993). «El vi a la taula reial: documents per al seu estudi a l'època del rei Cerimoniós». A: GIRALT I RAVENTÓS, Emilio [coord.]. *Vinyes i vins, mil anys d'història: Actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer del 1990*. Vol. I. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 343-365.
- VENY I CLAR, Joan (1991). *Mots d'ahir i mots d'avui*. Barcelona: Empúries.