

# LA VITICULTURA AL BAGES AVUI

Robert Martí i Ferrer

*La realitat històrica del conreu de la vinya a la comarca del Bages i la importància que el mateix tingué en el desenvolupament econòmic d'aquest lloc, no ha d'allunyar-nos de la realitat social.*

*De la desfeta de finals del segle passat, progressivament s'ha anat refent la producció vitivinícola comarcal, però no al ritme i nivells que tothom hauria desitjat. En el present article s'analitza la realitat actual del conreu de la vinya i les perspectives de futur que el mateix pot tenir dins el moviment general d'aquest sector agrari.*



## 1. UNA MICA D'HISTÒRIA

A tall d'introducció direm que parlar de la tradició vitícola del Bages, és parlar d'un fet prou conegut en l'àmbit de la viticultura catalana.

### 1.1 Documentació sobre el Bages

Cercant en l'etimologia, trobarem que, a més de la ja coneguda teoria de que l'antiga ciutat romana de Bacassis deixà el nom de Bages a la zona de l'antic terme de Manresa (1), s'ha dit que el topònim Bages té el seu origen en el de Bacus, déu del vi, i això per fer al·lusió a l'abundància i la fertilitat de les vinyes comarcals. (2)

En diferents èpoques s'ha documentat a bastament la vocació vitícola del Bages. Ja des del segle X, documents històrics certifiquen l'existència i el predomini del conreu de la vinya i la producció de vi entre les activitats agràries de la comarca.

És curiós d'observar que, entre els «privilegis» que la ciutat de Manresa rebé dels monarques catalans durant el segle XIV, n'hi ha cinc que fan referència a fets i circumstàncies relacionats amb el vi i la verema. (3)

Com a testimonis més propers en el temps, podem citar:

- Segons l'informe que Pedro J. Girona enviava a l'«*Instituto de reformas Sociales*», l'any 1923, el Bages era considerada zona amb conreu predominant de la vinya. (4)

- Vilà Valentí confirma que abans de la fil·loxera, la nostra comarca era la de major importància vitícola de Catalunya, perquè ocupava 27.800 Ha, és a dir, un 21'5 % de l'extensió total. (5)

- A la fi del segle XVIII el viatger F. De Zamora verificà la coneixença que hom tenia del Pla de Bages: «*era muy conocido en los Pirineos porque se surten en él de mucho vino que necesitan*». (6)

Aquestes constatacions es fan evidents encara avui en el paisatge, en in comptables mostres d'arquitectura rural (barraques de vinya, mallol bord en alguns camps, parets de pedra seca, feixes a les vessants de muntanyes i restes de tines, cellers, premses en qualsevol casa amb un mínim d'antiguitat).

Els amillaraments d'alguns pobles confirmen també aquesta tendència: a Navarcles, el 1861, la vinya ocupava el 50'7 % del terme;

a Artés, el 1872, el 49'1 %, i a Manresa, el 1860, el 46'2 % (el regadiu de la sèquia suposava el 19'2 %). (7)

El que fou gran coneixedor dels vins catalans, Jaume Ciuana, deia: «*els vins del Bages són els supervivents del primer vinyar gran productor de vi de Catalunya*», i descrivia el Bages com a «*terra d'antiga i arrelada tradició vinícola, potser la de més arrelament de Catalunya, fora de les de l'Empordà i del Camp de Tarragona*». (8)

### 1.2 Punt d'inflexió: la fil·loxera

A finals del segle XIX s'esdevé un fet d'extraordinària importància que convulsa la viticultura bagenca: la invasió de la fil·loxera. (9)

Aquesta plaga arribà al Bages el 1892 (10), cosa que permeté a la viticultura comarcal de participar de l'edat d'or de la viticultura catalana (1868-1880), ja que el vi assolí els preus més alts del segle gràcies a la destrucció dels ceps del competidor francès per la fil·loxera, i les exportacions augmentaren fora de mida.

A partir del 1887 començaren a donar fruit les vinyes franceses replantades amb peus americans, immunes a la fil·loxera. Mentrestant l'insecte anorreava les vinyes catalanes fins que el 1900 tot Catalunya restava delmada.

L'any 1891 va caducar el tractat de comerç amb França i les exportacions espanyoles de vins es reduïren a la meitat. La catàstrofe vi-

tícola s'afegí aleshores a la crisi cerealícola, de manera que la depressió de l'agricultura prenia una amplitud extraordinària.

Només el 56 % de la superfície ocupada per la vinya a Catalunya fou replantada. Encara, però, el seu pes dins de l'agricultura catalana continuà essent molt gran.

Les vinyes replantades amb els nous portaempelts americans, eren molt més delicats que els europeus. El cost de producció s'encarí mentre que la durada de la nova plantació era més curta. El resultat va ser que en el primer terç del nostre segle el preu de venda de la carga de vi estava per sota del preu de cost.

I encara empitjorà la situació quan el 1930-32 l'exportació de vins espanyols es reduïa la meitat del trienni anterior. Els preus encara baixaren més. Les conseqüències foren: endeutament del viticultor, crisi econòmica i tensions socials entre parcers i propietaris.

L'extensió vitícola acabà retrocedint. La superfície ocupada abans per la vinya es repartí entre el cereal, a les terres més bones, i el bosc i la garriga a les de pitjor qualitat.

Posteriorment, un cop superat el llarg període d'estancament dels quinze anys després de la Guerra Civil, el camp català començà una època de grans transformacions. La població agrària minvà notòriament com pot veure's en el quadre adjunt.

ANY	POB. ACT. AGR. CAT.
1910	50 % Pob. Act.
1920	33 % » »
1930	27 % » »
1950	23 % » »
1960	16 % » »
1975	8 % » »
1985	5 % » »

(Elaboració pròpia)

Durant la dècada dels 60, 160.000 agricultors catalans passaren als sectors secundari i terciari, fet que representà la pèrdua de

molta mà d'obra jove per al camp català que restà com la pagesia més envellida de l'estat espanyol.

## 2. CARACTERÍSTIQUES DELS VINYARS

### 2.1 Edat de les vinyes

La vinya del Bages és vella (quan un cep supera els 25-30 anys en els quals ha donat el seu rendiment òptim, es considera vell, la qual cosa no vol dir que no continuï rendint, però en descens). Van ser els anys compresos entre 1931 i 1950 quan es van plantar gran part de les vinyes existents. Després, les plantacions es reduïren considerablement fins a no representar més de l'1 % anual de la superfície dedicada als ceps. (11)

Vinyes de més de 30 anys: 93 %

Vinyes entre 26 i 30 anys: 2 %

» » 21 i 25 » : 1 %

» » 16 i 20 » : 1 %

» » 11 i 15 » : 1 %

» » 6 i 10 » : 1 %

Vinyes de menys de 5 anys: 1 %

(Elaboració pròpia)

### 2.2 Portaempelts

El portaempelt és el peu on s'empelta la varietat de raïm que donarà fruits. És a dir, el portaempelt és el sistema radicular del cep. Com que les arrels europees eren fortament atacades per la fil·loxera es va haver de recórrer als peus americans resistents en aquesta plaga.

Lògicament el peu que més es troba és el que més s'utilitzava llavors: «*Rupestris de Lot*». De fet, ell sol ocupa aproximadament el 96 % de la superfície de vinya. La resta és ocupada per portaempelts més moderns: 161-49, 41-B, 420-A, R-110, amb propietats més interessants. (12)

### 2.3 Varietats

Les varietats predominants són: SUMOLL (negra). Ocupa un 58 % de la superfície. Dóna vins àcids destinats a vi comú.

MACABEU (blanca). Amb el 25 % d'extensió. Produeix vi de paladar agradable i fi.

Varietat de raïm negre al terme d'Artés



PORTAEMPELTS	Resistència calç activa	Resistència sequera	Resistència humitat	Vigor	Afinitat
Rup. Lot	14 %	MB	S	MB	B
161-49 Couderc	25 %	B	B	B	R
41-B Millardet	40 %	MB	S	B	B
240-A Millardet	20 %	S	R	R	R
110 Richter	17 %	MB	S	MB	B

(Elaboració pròpia)

MB: molt bona  
B: bona  
R: regular  
S: sensible



Els bots de fusta continuen presents als cellers actuals, al costat de les noves eines i tècniques de producció.

PICAPOLL (blanca). Àrea del 2 %. Típica d'Artés. Proporciona vins frescos, afruitats amb bon aroma i personalitat.

El 15 % de superfície restant es reparteix entre varietats clàssiques PARELLADA, PANSA BLANCA, XARELLO, GARNATXA i unes de noves en procés d'introducció. (13)

Aquestes varietats noves són les que avui predominen en el mercat internacional i satisfan les exigències dels consumidors. Són:

CHARDONNAY (blanca). Dóna vins molt aromàtics, frescos, fins i de gran paladar, molt equilibrats d'acidesa.

ULL DE LLEBRE (negra). Vins molt afinats, amb paladar suau i vellutat quan envelleix.

CARBENET SAUVIGNON (negra). Vins de molt color, cos i aroma, agafen molt «bouquet» durant l'envelliment.

MERLOT (negra). Vins suaus que envelleixen bé.

PINOT NOIR (negra). Vins de gran qualitat, color i aroma.

SYRAH (negra). Vins de bona graduació alcohòlica amb color i perfum molt característic.

GAMAY (negra). Vins molt frescos i afruitats, adequats per al negre jove o rosat.

Segons el Decret 365/1984 del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca sobre requalificació de varietats a l'àmbit de Catalunya, es consideren:

- Varietats recomanades: MACABEU, XARELLO, PARELLADA, ULL DE LLEBRE i GARNATXA.



- Varietats autoritzades: CHARDONNAY, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, entre d'altres.

- Varietats a extingir: SUMOLL, entre d'altres.

Les varietats PINOT NOIR, SYRAH i GAMAY, estan en fase d'experimentació.

### 3. LA VITIVINICULTURA EN XIFRES

#### 3.1 Superfícies i produccions

- Superfície del Bages: 129.517 Ha
- Superfície de conreu: 30.186 Ha
- Superfície no ocupada i guaret: 2.423 Ha

Municipis productors: Destaquen Artés i Sant Salvador de Guardiola com a termes on s'hi ubi-

quen els dos cellers cooperatius més importants de la comarca.

En segon terme: Avinyó, Balsareny, Navarcles, Castellfollit del Boix, Sant Fruitós de Bages, Sallent, etc. fins a un total de 23 termes amb importància decreixent.

#### 3.2 Dades enològiques (15)

Dedicació	explotacions	% total
Vi de qualitat	6	0'2
Vi de taula	68	2
Raïm de taula	2	0'1
Agr. general i viticul.	46	1'3

(Font: Cens Agrari de 1982. Elaboració pròpia)

## DISTRIBUCIÓ DE LA SUPERFÍCIE DE CONREU (Ha)

CONREUS	SECÀ	REGADIU	TOTAL
Cereals (gra)	19.779	264	20.043
Lleguminoses (gra)	502	76	578
Tubercles consum humà	348	283	631
Conreus industrials herb.	561	25	586
Farratges	2.826	328	3.156
Hortalisses	105	434	539
<b>CONREUS HERBACIS</b>	<b>24.121</b>	<b>1.410</b>	<b>25.531</b>
Fruiters	620	45	665
Vinya	1.123	-	1.123
Olivera	444	-	444
<b>CONREUS LLENYOSOS</b>	<b>2.187</b>	<b>45</b>	<b>2.232</b>
- Superfície de la vinya en producció:	1.110 Ha		
- Superfície de noves plantacions:	13 Ha		
TOTAL .....	1.123 Ha		
- Rendiment (mitjana): 5 Tm/Ha			
Producció: vi de taula blanc:	4.800 HI		
negre:	2.100 HI		
rosat:	434 HI		
vi per a destil.lació:	5.600 HI		
cava:	2.520 HI		
TOTAL .....	15.454 HI		

## NOMBRE DE CELLERS. (Incloent-hi magatzems de majoristes; actius els últims 10 anys; cabuda mínima considerada 100 HI).

MUNICIPIS	PARTICULARS	SOCIETAT MERCANTIL	COOPERATIVA	TOTAL
Artés	4	-	1	5
Castellfollit del Boix	1	-	-	1
Guardiola	4	-	-	4
Manresa	3	1	1	5
Rajadell	1	-	-	1
Santpedor	-	-	1	1
St. Vicenç de Castellet	3	-	-	3
Súria	1	-	-	1
<b>TOTAL</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>21</b>

(Elaboració pròpia)

3.3 El Bages,  
Comarca Vitivinícola

Per un Decret del Ministeri d'A-

gricultura de l'any 1972, es reconeixien una sèrie de regions vitivinícoles, entre les quals s'indicava la comarca d'Artés, integrada per: Artés,

Avinyó, Calders, Monistrol de Calders, Navarcles, Navàs, Sallent, Santpedor i Santa Maria d'Oló.

Posteriorment, el 1979, una Ordre del mateix Ministeri, autoritzava les comarques recollides en el Decret abans esmentat, a emprar la indicació «Vi de qualitat» (V.Q.) en els seus vins.

No s'ha de confondre aquesta indicació, d'un vi de taula, amb la denominació de la CEE dels vins de qualitat o v.q.p.r.d. (vi de qualitat produït en regions determinades) ja que les úniques reconegudes per la CEE com a productores d'aquest vi són les Denominacions d'Origen dels països productors (Denominazione di origine controllata, Appellation d'Origine Contrôlée, Qualitätswein mit Prädikat, etc.), encara que les diferents legislacions de cada país determinen quines són les denominacions que poden portar els seus vins de qualitat.

A Catalunya les D.O. i les C.V. són:

D.O.	Extensió
Alella	380 Ha
Conca de Barberà	9.900 Ha
Costers del Segre	300 Ha
Empordà	5.800 Ha
Penedès	25.000 Ha
Priorat	3.700 Ha
Tarragona	25.000 Ha
Terra Alta	16.000 Ha

C.V.	Extensió
Anoia	4.500 Ha
Bages	1.123 Ha
Baix Ebre	3.500 Ha
Conca de Tremp	340 Ha
Noguera	900 Ha
Segarra Baixa	1.000 Ha

## 4. TÈCNICA DEL CONREU

En línies generals, el cultiu de la vinya, a la nostra comarca, representa els següents treballs:

- TARDOR / HIVERN. Escampar fems. Passada de vertedera per colgar soques i soterrar fems. Operacions mecàniques, encara que si són fems sòlids pot haver-hi una part de treball manual.

### DISTRIBUCIÓ MUNICIPAL DE CAPACITAT D'ENVASOS

MUNICIPI	De fermentació, elaboració i emmagatzem. (HI)					De criança i envellim. en roure (HI)	TOTAL (HI)
	Fàbrica	Formigó	Metàl.lic	Fusta	Altres		
Artés	335	63.647	10	382	240	1.012	65.626
C. del Boix	-	1.530	-	66	-	-	1.596
Guardiola	270	379	-	88	-	-	737
Manresa	-	42.800	105	756	1.270	-	44.931
Rajadell	480	240	-	-	-	-	720
Santpedor	-	14.400	-	132	-	-	14.532
St. Vicenç	430	-	-	226	-	-	656
Súria	-	438	-	20	-	-	458
<b>TOTAL</b>	<b>1.515</b>	<b>123.434</b>	<b>115</b>	<b>1.670</b>	<b>1.610</b>	<b>1.012</b>	<b>129.256</b>

(Elaboració pròpia)

### DISTRIBUCIÓ MUNICIPAL DELS CELLERS PER PRODUCTES ELABORATS

MUNICIPI	VINS			ESPECIALITATS
	Blanc	Rosat	Negre	
Artés	2	1	2	1, ranci; 3, cava; 1, gasificat; 1, most conservat; 1, mistela
C. del Boix	-	-	1	-
Guardiola	1	4	-	-
Manresa	1	1	1	1, ranci; 1, mistela
Rajadell	-	-	1	-
Santpedor	1	-	1	1, dolç natural
St. Vicenç	3	-	-	-
Súria	-	-	1	-

(Elaboració pròpia)

- DESEMBRE / MARÇ. Una o dues passades de pales per tal de mantenir la humitat.

Operació mecànica.

- GENER / MARÇ. Esporga. Generalment es fa a dos bորrons (tipus «got»). En les varietats noves es fan esporgues mixtes, de brocada i verga (tipus «Guyot») amb suports metàl.lics.

Operacions totalment manuals.

- FEBRER. Adobat amb adobadora i una llaurada o passada de cultivador de pales per colgar l'adob.

Operació mecànica.

- DESPRÉS DE LA FLORACIÓ. Esporga en verd (despuntar, treure «cavalls», etc.).

Operació manual.

- PRIMAVERA / ESTIU. De 4 a 6 passades superficials del cultivador

per tal de netejar de males herbes el terreny.

Operació mecànica.

- PRIMAVERA / ESTIU. Tractaments Fitosanitaris:

\* Oïdium (cendrosa o malura). Normalment 3 tractaments amb sofre durant el cicle vegetatiu.

\* Míldiu. Variable en funció dels avisos donats pel servei d'avisos anti-míldiu, que té 3 estacions a la comarca. Pot oscil·lar entre 3 i 6 en funció de la climatologia anual.

\* Botrytis (podridura). Un o dos tractaments segons clima i incidència de l'oïdium i cuc del raïm.

\* Cuc del raïm (corc, papallona). Variable en funció dels controls que s'efectuen amb les trampes amb feromones, de les quals n'hi ha 3 a la comarca.

Operacions mecàniques.

- AGOST / SETEMBRE. Controls de maduració.

Operació manual.

- SETEMBRE. Verema. S'inicia amb les varietats blanques i s'acaba amb les negres i el Macabeu.

Operació manual.

I a partir d'ací, comença l'elaboració.

Per terme mig, els treballs descrits representen:

- Unes 45 hores/Ha de tractor.

- Unes 210 hores/Ha de mà d'obra.

### 5. SITUACIÓ ACTUAL

En el punt 1 hem pogut veure la regressió del conreu de la vinya i la minva de mà d'obra en l'agricultura,

situació que afectà plenament el Bages. Per altre cantó, la pagesia ha perdut autonomia pel control de què és objecte per part del grups capitalistes que li subministren gran quantitat dels seus «inputs» (maquinària, fertilitzants, pinsos, productes fitosanitaris, etc.).

Si bé la desaparició de l'autosuficiència de l'agricultura tradicional ha augmentat la seva productivitat, la penetració del capitalisme industrial no ha beneficiat la major part d'agricultors.

Aquests aspectes particularitzats per la viticultura representen:

- Pèrdua de mà d'obra (la vinya n'exigeix molta i la mecanització és difícil).
- Encariment del cost de producció, mentre que els preus de venda es mantenen baixos.

Això desembocà en un abandonament del conreu de la vinya.

No obstant s'ha arribat a un punt que podríem dir d'estabilització després de la regressió. Les últimes vinyes arrencades foren les afectades per les baixes temperatures sofertes durant l'hivern de 1985.

D'altra banda, i per part del sector vitivinícola bagenc, des de començaments d'aquesta dècada, s'ha intentat reviscolar-lo davant de l'aleshores futura adhesió a la CEE.

Durant aquests anys s'ha treballat conjuntament viticultors, comer-

ciants, cooperatives i administració per millorar els diferents aspectes de la producció vinícola: conreu, comercialització, elaboració, etc. a fi d'arribar a produir vi de qualitat.

Quant al **conreu** se segueixen les normes aconsellades pels tècnics, es controlen plagues i malalties per tal de tractar oportunament, s'estudia l'adaptació de noves varietats, etc.

Pel que fa a l'**elaboració** s'han imposat normes molt estrictes quant a la qualitat de la verema, s'han introduït tines d'acer inoxidable, s'utilitza el fred en el procés, es microvinifiquen les noves varietats, etc.

Referent a la **comercialització** s'intenten millorar els canals de distribució actual, obrir mercats nous, i hi han hagut contactes a nivell comarcal per tal de treballar conjuntament.

Tot això cristal·litzà en la sortida al mercat de les primeres ampelles de vi Chardonnay, de 1986, embotellades pel Celler Cooperatiu d'Ar-tès.

Evidentment, com a contrapartida, el preu percebut pel pagès que produeix una verema en bones condicions, és millorat clarament.

## 6. PERSPECTIVES DE FUTUR

Dins de la CEE, el mercat del vi està format per dos sectors: el «vi de qualitat» o v.q.p.r.d. (vi de quali-

tat produït en regions determinades) segons la nomenclatura comunitària, i el «vi de taula». Aquest últim es caracteritza pel fet permanent de la producció excedentària.

Encara que la producció del vi de taula s'ha reduït, no s'ha aconseguit l'equilibri entre la producció i el consum. D'una banda per la disminució d'aquest consum; d'altra, perquè el gust dels consumidors ha evolucionat i minva la demanda del vi de taula en els països productors. I, per últim, l'augment del consum de vi en els països no productors (estimulat per la disminució dels impostos indirectes que graven les begudes alcohòliques) no ha estat suficient per restablir l'equilibri.

En el curs de la campanya 1985/86 començaren a aplicar-se les mesures, tant estructurals com de gestió del mercat, aconsellades pel Consell Europeu (Dublín, desembre de 1984), encaminades a reequilibrar el mercat de vi de taula.

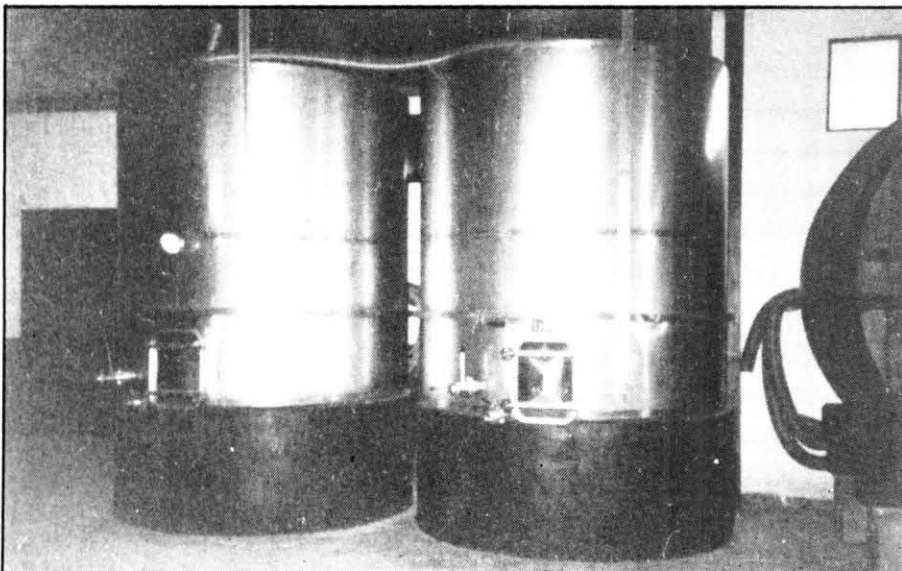
Aquestes mesures consistien en la reducció del potencial de producció mitjançant:

- la concessió d'ajudes per a l'arrencament de vinyes.
- la congelació dels preus d'orientació de tots els tipus de vi de taula,
- el reforçament de les normes reguladores de destil·lació,
- l'aplicació efectiva de la «destil·lació obligatòria», i
- la reducció del preu de compra dels vins destinats a aqueixa destil·lació per tal de no fomentar la producció d'excedents suplementaris. (16)

En qualsevol cas, cal tenir clar que s'ha entrat a formar part d'un mercat desequilibrat i normativament afavoridor dels vins de qualitat en detriment del vi comú de taula.

Així mateix, Catalunya es configura com a netament importadora de vi, per tant, la integració a la CEE pot provocar un canvi en l'orientació de les compres de vi a la resta de l'Estat cap a vins procedents de França i Itàlia. Cal procurar, doncs, que el vi català de quali-

La moderna maquinària per a l'elaboració del vi repercuteix, malgrat tot, en una millor qualitat.



tat ocupi un lloc important en aquest mercat.

Amb l'entrada a la CEE s'obre un nou repte de competitivitat i caldrà fer un gran esforç en tots els àmbits del sector per la via de:

a) Productor:

- Millora tecnològica amb la incorporació d'innovacions dirigides fonamentalment a la millora de la qualitat (noves varietats, selecció de material vegetal, nous sistemes d'esporga, adobat adequat i equilibrat, tractaments fitosanitaris efectius, etc.)

b) Elaboració i producció:

- Adequació de la legislació a les noves normes de la CEE pel que fa a l'etiquetat, embotellat, pràctiques enològiques, etc.

- Investigació de sortides alternatives a la producció (utilització de subproductes, ús del most de raïm, concentrat de most, etc.).

- Potenciació de l'associacionisme en l'estrat de la comercialització.

- Promoció del consum de vi de qualitat amb campanyes a nivell interior i exterior. (17)

Davant d'aquesta situació i per tal d'emprendre el camí indicat, un grup de persones del sector vitivinícola del Bages, amb el recolzament dels principals productors i entitats cooperatives bagenques, formaren una Comissió Promotora per tal de treballar en aquest sentit i obtenir un vi de qualitat de nivell europeu i aconseguir un reconeixement oficial que recolzés aquesta qualitat.

No podem oblidar que segons especialistes del sector, pel que fa a vins de taula, no s'aporta res d'especial a la gamma dels vins comunitaris. Només en el mercat dels vins generosos i dels vins de qualitat es pot competir. (18)

A la nostra comarca tenim possibilitats. Tal com ja indicava J. Ciurana: «al Bages s'obtindrien uns bons vins negres de tipus europeu si s'arribés a aclimatar alguna varietat negra, tipus Merlot, Pinot Noir, ...». (19)

Aspectes importants a tenir en compte són el del «marketing» i el



de la publicitat. Recordem que gràcies a ells, els vins italians corrents han vist molt incrementades les seves vendes. (20)

I no està fora de lloc recordar una advertència feta pel Sr. Giménez de la Lastra, Cap del Servei de Viticultura del FORPPA i representant espanyol en el Comitè de Gestió de Vins de la CEE: «El viticultor que no trïi des del primer moment elaborar vi de qualitat ho té molt malament. Aquell que vulgui rebre ECUs de les destil·lacions en lloc de divises de l'exportació, s'està equivocant». (21)

## NOTES

(1) BENET i CLARÀ, Albert: *Història de Manresa. Dels orígens al segle XI*. Manresa, 1985.

(2) FERRER i ALÓS, Llorenç: «Notes sobre l'especialització vitícola al Bages en el segle XIX». *Revista Dovella*, núm. 1, abril 1982. Manresa.

(3) GASOL, J.M., GUZMÁN, C., MARTÍ, R.: «El Bages vitivinícola». Document de treball no publicat, de la Comissió Promotora de la D. O. Bages Manresa, 1985.

(4) FERRER i ALÓS, L.: Ob. Cit.

(5) FERRER i ALÓS, L.: Ob. Cit.

(6) FUNDACIÓ ENCICLOPÈDIA CATALANA: «El Bages, el Berguedà i el Solsonès». Ed. Enciclopèdia Catalana. S.A. Barcelona, 1981.

(7) FERRER i ALÓS, L.: Ob. Cit.

(8) CIURANA i GALZERAN, Jaume: «Els vins de Catalunya». Generalitat de Catalunya. Barcelona, 1980.

(9) ARDIT, M., BALCELLS, A., SALES, N.: «Història dels Països Catalans. De 1714 a 1975». EDHASA, Barcelona, 1980.

(10) FUNDACIÓ ENCICLOPÈDIA CATALANA: «Gran Enciclopèdia Catalana». Volum 7. Barcelona 1974.

(11) I.N.D.O.: «Catastro vitícola y vinícola. Província de Barcelona». M.A.P.A., Madrid, 1982.

(12) CHAUVET, M., REYNIER, A.: «Manual de viticultura». Ed. Mundí-Prensa. Madrid, 1982.

(13) GASOL, J.M., GUZMÁN, C., MARTÍ, R.: Ob. Cit.

(14) GENERALITAT DE CATALUNYA: «L'agricultura a les comarques de Catalunya». Barcelona, 1984.

(15) I.N.D.O.: Ob. Cit.

(16) GOBIERNO DE NAVARRA: «Boletín CEE». Número 6, 1987. Pamplona

(17) DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, RAMADERIA i PESCA: «Dossier CEE: El sector vitivinícola davant la CEE». *Revista d'Estadística i Informació Agrària*, número 6. Barcelona, 1985.

(18) PEÑIN, José: «¿Nuestro vino ya es europeo?». *Revista Bouquet*, número 45, noviembre de 1985. Barcelona.

(19) CIURANA i GALZERAN, J.: Ob. Cit.

(20) PEÑIN, J.: Ob. Cit.

(21) GIMÉNEZ DE LA LASTRA, Javier: «El viticultor que haga vino de mesa para destilar se está equivocando». *Revista Agricultura y Cooperación*, número 42, diciembre de 1986. València.

**Robert Martí i Ferrer**  
Enginyer Tècnic Agrícola