

## La Cooperativa Agrícola de Sant Miquel de Batea

Lluís Marín • Rosa Domènech • Pere Rams

L'any 2001 s'ha complert el quaranta aniversari de la fundació de la cooperativa agrícola de Sant Miquel de Batea, principal celler del poble, tant en producció com en nombre de socis.

La primera assemblea general de la cooperativa es va celebrar el 9 d'abril de 1961 i va servir per a elegir la junta rectora que hauria de dirigir l'entitat, formada en un principi per 101 socis. Aquesta junta rectora, formada per 14 socis, va prioritzar la compra d'uns terrenys per a poder construir-hi el celler que tots els socis desitjaven.

La fundació de la cooperativa es va produir en una època on l'oferta de raïm superava la demanda: els cellers existents no només imposaven els preus (que en aquells moments eren baixos) sinó que també elegien quin producte volien i quin no. Així que 101 veïns de Batea, cansats de sofrir any rera any la incertesa de vendre la seva producció als cellers del poble, decidiren ajuntar-se i formar ells mateixos una cooperativa on poder portar els seus fruits i vendre'ls a uns preus més satisfactoris per a tots ells. Els terrenys on s'ubica actualment la cooperativa són els mateixos que quan es va fundar fa 40 anys, però el nombre d'instal·lacions ha augmentat, de la mateixa forma que han augmentat el nombre de socis i la producció agrària.

Els primers socis van treballar durament per a poder aixecar el celler, ja que tots ells van treballar-hi, portant materials i fent de paletes construint les naus, els trulls, etc. Van ser uns moments difícils, ja que totes les obres les havien de pagar els mateixos socis, que a més a més treballaven en la construcció del celler i no podien descuidar les seves obligacions com a pagesos, ja que de la producció de la terra depenia el seu futur.

El 19 de setembre del mateix 1961 es va celebrar l'assemblea general on s'establiren les normes de campanya de la verema d'aquell any. Entre els assumptes tractats en l'esmentada assemblea cal destacar-ne dos: no s'admetia raïm de mala qualitat fins a la fi de la campanya, estant obligats tots els socis a portar tota la collita de raïm a la cooperativa; i les vendes de vi serien particu-



lars, o sigui, cada soci podia decidir quina quantitat de vi produït amb la seva verema es posaria a la venda cada 15 dies; a partir del 31 de juliol de 1962, la quantitat de vi restant quedava a disposició de la junta rectora per a vendre'l.

Amb el pas dels anys, la cooperativa ha crescut fins als 170 socis que té actualment. El nombre d'hectàrees de vinya dels socis és d'unes 1.200, conreant-se varietats de raïm blanc i negre. L'evolució del conreu de varietats blanques i negres ha canviat al llarg dels anys, ja que durant els primers anys de funcionament, un 90% de la producció era de vins blancs (garnatxa blanca i macàveu) i el 10% restant era de vins negres (garnatxa negra i carinyena). Avui en dia, la demanda del mercat ha canviat, i els clients demanen nous tipus de vi i noves varietats, així trobem que un 55% de la producció és de vi blanc (garnatxa blanca sobretot, ja que el macàveu està en un clar retrocés i la introducció de noves varietats com el chardonay, encara no és molt nombrosa), i el 45% de vins negres (amb la garnatxa negra i la carinyena principalment, però amb la ràpida introducció de noves varietats com el syrah, el cabernet sauvignon i l'ull de llebre.

Les 1.200 ha de superfície de vinyes dels socis de la cooperativa produeixen una mitjana de 7 milions de quilograms anuals. Una part d'aquesta producció es ven a comerciants i la part restant es dedica a l'elaboració de vi per a vendre, embotellat, engarrafat o a dojo. Les instal·lacions de la cooperativa estan equipades amb la tecnologia més moderna del mercat per a l'elaboració i obtenció de

mostos i vins: descarregadors i tolves d'acer inoxidable, premses pneumàtiques, dipòsits d'acer inoxidable, autobuidants per als vins negres i revestits d'epoxi per als blancs, planta embotelladora per produir 2.500 botelles/hora, etc. També es disposa de diverses naus per a envellir els vins que seran reserves o grans reserves, aquestes naus tenen la capacitat per a 400 botes de fusta (roure francès o roure americà), i foren inaugurades el mes de juliol de 1995, construint-se aprofitant 25 antics trulls que havien quedat en desús; aquestes naus, de 300 m<sup>2</sup>, estan construïdes amb arcs de mig punt d'obra ceràmica amb totxo vist entre nau i nau, amb els sostres de volta de canó revestits amb rajoles vidrades. Aquesta part de la cooperativa, a més a més de zona d'envelliment per al vi, serveix també de sala de degustacions.

Pel que fa a les característiques dels vins, són degudes a l'escassa pluja, a l'altitud mitjana de 350 metres damunt del nivell del mar, a la gran quantitat d'hores de sol i a la baixa producció per cep. Les condicions climatològiques fan ressaltar les qualitats de les diferents varietats de raïms conreats. Els vins resultants són vins amb cos, dotats d'un gust molt peculiar i d'una gran finura aromàtica.

Els diferents tipus de vi embotellats per la cooperativa de Batea són els següents:

#### Vins joves

- Castell d'Algars blanc, elaborat amb garnatxa blanca i macaveu
- Castell d'Algars rosat, elaborat amb carinyena i garnatxa negra
- Castell d'Algars negre, elaborat amb carinyena i garnatxa negra
- Vallmajor blanc, elaborat amb 50% de macaveu i 50% de garnatxa blanca
- Vallmajor rosat, elaborat amb carinyena i garnatxa negra
- Vallmajor negre, elaborat amb carinyena i garnatxa negra

#### Vins de criaça

- Primícia blanc, criat sis mesos en botes de roure americà i elaborat amb garnatxa blanca al 100%
- Primícia negre, criat sis mesos en botes de roure americà i elaborat amb el 80% de garnatxa negra i el 20% d'ull de llebre

#### Vins de reserva

- Vivertell blanc, és un gran reserva, criat 24 mesos en botes de roure americà i 36 mesos en botella, elaborat amb garnatxa blanca
- Vivertell negre, criat sis mesos en botes de roure i 24 mesos en botella, elaborat amb ull de llebre i garnatxa negra

Els mercats on es comercialitza majoritària-

ment la producció de la cooperativa són en un 80% a Catalunya, un 10% a la resta d'Espanya i el 10% restant a l'estranger (sobretot a França, Suïssa, Dinamarca i Alemanya). La participació en concursos i fires de vins, des dels primers anys de l'entitat, ha reportat l'obtenció de nombrosos premis i reconeixements per als vins presentats en els esmentats llocs.

La cooperativa de Batea també es dedica a la comercialització d'ametlles i olives. Pel que fa a les ametlles, des de fa pocs anys, es disposa d'una peladora i assecadora, alhora que la producció queda emmagatzemada a les dependències de l'entitat, suposant un enorme estalvi de feina per als socis, ja que no han de pelar ells mateixos les ametlles i guardar-les en magatzems fins al moment de la seva venda. En quant a les olives, trobem dos casos: les olives destinades a la conserva es guarden en trulls on són preparades per al consum, envasant-se en la mateixa entitat; pel que fa a les olives destinades a l'elaboració d'oli, es porten al molí de la Fatarella on es premsen i s'embotella l'oli.

La cooperativa de Batea disposa també d'una Secció de Crèdit i d'una botiga, on a més a més dels productes elaborats a l'entitat, es venen productes relacionats amb el món agrari (adobs, productes fitosanitaris, pinsos, recanvis de maquinària, etc.).

#### Bibliografia

- La Terra Alta. Estructures productives i evolució social.* Barcelona: Caixa Catalunya, 1993.
- Dossier informatiu de la Cooperativa Agrícola de Batea.* Batea: Societat Cooperativa Agrícola de Batea, 1996.
- Estatuts de la Societat Cooperativa Agrícola Catalana i Secció de Crèdit de Responsabilitat Limitada de Sant Miquel de Batea.* Batea: Societat Cooperativa Agrícola de Batea, 1997.
- CARRETÉ, KILDO: «Raïms a Catalunya» a *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, núm. 30. Gandesa: CETA, 1999.
- CIURANA, JAUME: *Los vinos catalanes.* Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1980.
- FERRER, M; DUCH, M: «Batea» a *Gran Geografia Comarcal de Catalunya*, vol 11. Barcelona: Enciclopèdia Catalana, 1984.
- SERRÈS, ANTONIA: «El vi de la Terra Alta» a *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*, núm. 30. Gandesa: CETA, 1999.