

Amb els auguris de Bacus

La **Denominació d'Origen Pla de Bages**, topònim que deriva del déu romà del vi, té 550 hectàrees de vinya, repartides en 26 municipis d'aquesta comarca de la Catalunya central, que havia estat capdavantera en la producció enològica

SUSANA VALÈNCIA / Manresa

● Després de dècades de sequera productiva, les vinyes del Bages (a la Catalunya central) poden enorgullir-se de nou de la qualitat dels seus vins. Encara més, poden vanar-se de madurar any rere any el picapoll, una varietat autòctona de raïm blanc, de gra petit i ovalat que, de tot l'Estat, només es conrea amb èxit a les vinyes bagenques.

En els darrers anys, l'esforç del col·lectiu de viticultors ha servit per recuperar el prestigi dels vins de la comarca amb el conreu i elaboració de varietats nobles que han tingut una gran acceptació al mercat i que s'exporten a l'estranger en un 20 per cent de la producció total. A aquesta comarca, la tradició vitivinícola li ve de lluny. Fins i tot l'origen etimològic del seu nom podria tenir una relació directa amb Bacus, el déu pagà del vi (els estudiosos apunten cap a l'evolució a Bacasis i, posteriorment, a l'actual Bages). Antigament, era una de les comarques més importants del país quant a producció vinícola, la primera de la demarcació de Barcelona, però, com a tants altres indrets, la fil·loxera va fer que entrés en crisi, malmetent quatre cinquenes parts de l'extensió de vinya original (prop de 28.000 hectàrees). Mai més no s'ha tornat a recuperar el protagonisme històric del Bages com a comarca vinatera, sobretot després de l'imparable procés d'industrialit-



Una de les típiques barraques de vinya, al mig d'una nova plantació. / CONSELL REGULADOR DE LA DO PLA DE BAGES.

zació de les conques dels rius Llobregat i Cardener.

La consideració de Denominació d'Origen Pla de Bages per als vins d'aquesta terra va arribar relativament tard, el 1995, després d'una lluita afeïssada per part d'un grup de vinaters bagenques que van defensar —i encara defensen— la qualitat i l'especificitat dels vins de la comarca un cop superada, amb escreix, la crisi de la fil·loxera de final del segle XIX. El 1992 el Departament

LA FITXA	
— EXTENSIÓ	55 hectàrees
— MUNICIPIS	26 municipis
— CELLERS INSCRITS	7 cellers
— PRODUCCIÓ MÀXIMA AUTORIZADA BLANCS	12.000 hectàrees
— PRODUCCIÓ MÀXIMA AUTORIZADA NEGRES	10.000 hectàrees
— EDAT MITJANA DEL CEP	12 anys
— TIPUS DE VI BLANC aromàtic i amb cos (11, 5°-12°)	
— TIPUS DE VI ROSAT afрутat i dens (12°)	
— TIPUS DE VI NEGRE molt varietal i amb bon cos (12,5°)	
— COLLITA 2000	1,9 milions de quilos de raïm. Anyada excel·lent

d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya i l'Institut Català del Vi (Incavi) van atorgar a la producció bagenca la denominació de vi de la terra, una transició cap a la preuada Denominació d'Origen Pla de Bages, que va arribar l'octubre del 1995 i que va ser ratificada el juny del 1997.

La DO Pla de Bages té set cellers incrits: el Celler Cooperatiu d'Artés, el Celler Cooperatiu de Salelles, el Celler So-

lbergert (Artés), el Celler Fargas (Salelles), el Mas de Sant Iscle (Sant Fruitós de Bages), Masies d'Avinyó i Vins Grau (Maïans). A més a més, hi ha incrits Caves Gibert i Artium, tots dos d'Artés i elaboradors de cava. Les darreres incorporacions a la DO han estat els municipis de Talamanca, Mura, Sant Mateu de Bages i Súria, que completen el total de 26 municipis bagenques amb capacitat de conrear i produir vi amb etiqueta de qualitat.

Al Bages, les varietats més cultivades són, per als vins negres, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon, Merlot i Sumoll. Per als blancs (que es veremen sempre a mà), Macabeu, Chardonay, Parellada i Picapoll. També es cultiven les varietats Pinot Noir, Malbec, Garnatxa, Sauvignon i Syrah, però en menor extensió. La personalitat d'aquests vins ve donada pel rigor del clima (temperatures molt baixes a la nit i molt altes durant el dia), les pluges escasses (a les zones planeres, entre 500 i 600 mm) i els sòls ondulats (franc-argilosos i franc-sorrenques).

Les qualificacions oficials de les darreres veremes deixen en bon lloc els vins bagenques: l'any passat, el Comitè de Tast del Consell Regulador de la DO Pla de Bages va qualificar la verema del 2000 d'excel·lent. El 1999 va se qualificada de molt bona; el 1998, d'excel·lent, i el 1997, de molt bona.

El picapoll, clonat i millorat

● El picapoll, la varietat de vi blanc més singular de l'Estat espanyol, és un dels estendards de la DO Pla de Bages. A la comarca només hi ha cinc viticultors que conservin aquesta varietat, però a mitjà termini està previst que s'ampliï la producció gràcies a un procés de selecció clonal que s'està duent a terme a Horta d'Avinyó en col·laboració amb l'Incavi. El gra del raïm picapoll

és petit i ovalat, té una pell dura i gruixuda que el protegeix dels atacs a la vinya i li permet fer una bona maduració, sempre durant la segona quinzena de setembre. El vi que en resulta és de color intens, una mica més pujat que la resta de blancs, amb reflexos daurats. La seva aroma és fresca, àcida i profunda, i hi destaquen notes de cítrics, pinya americana i fruita fresca. / S.V.

Les barraques de vinya, la identitat

● La DO Pla de Bages ha engegat diverses campanyes de divulgació i recuperació de les barraques de vinya, un dels signes identitaris de la zona, junt al paper que històricament han tingut les masies i a la singularitat del picapoll. Són construccions compactes de pedra seca, sense cap altre element de cohesió que la mateixa pedra, subjecta amb falques que s'introdueixen a

pressió. Els malaurats incendis de l'estiu de 1994 van deixar al descobert una gran quantitat de barraques de vinya en bon estat que havien estat amagades durant dècades pel boscatge. Aquestes construccions han esdevingut un element característic de bona part del paisatge rural de la comarca, amb una característica general molt uniforme: la simplicitat i les dimensions reduïdes. / S.V.