

presència

Número 1911. Del 10 al 16 d'octubre del 2008. Any XLIII. 0,50 €



ARBEQUINA La varietat més important de Catalunya, originària d'Arbeca (Garrigues). Les seves olives petites fan l'oli més fi però poc estable. Confitades són saboroses. És la varietat principal de les DOP Les Garrigues i Siurana.



SIRÀ L'origen és antic; el nom li ve donat per la ciutat persa d'on es diu que és originària. Malgrat que avui és considerada la gran varietat de les zones costaneres de la Mediterrània, els millors sirà són australians

Raïm i olives

DEL CAMP AL TRULL. Malgrat el turisme i la industrialització, vinyes i olivars constitueixen encara bona part del paisatge del país. / 2 a 6



I UN PÒSTER DE REGAL. Amb il·lustracions de Toni Llobet i amb les trenta-sis varietats més destacades de vinya i olivera que es cultiven als Països Catalans.

Essències m

DEL CAMP AL TRULL. Els olivets i les vinyes integren el paisatge mediterrani més tòpic. La reorientació de l'economia, amb el trànsit de la vida rural a la urbana i l'abandó del camps, va reduir la superfície de vinya i olivera a la meitat.

SALVADOR GARCIA-ARBÓS

● A començament del segle XXI les hectàrees plantades de vinyes i oliveres al nostre país són força menys de la meitat de la superfície ocupada per aquests dos conreus fins just a la meitat del segle XX. Un dels grans arguments per explicar aquest fet, a banda dels programes de subvencions de la Unió Europea per arrancar vinya, és la glaçada del 1956.

Aquella glaçada devastadora, més que matar les oliveres, va desanimar els pagesos de recuperar-ne d'afectades i de replantar-ne. Va ser l'inici de la decadència rural més forta. Feia quatre anys que s'havia acabat la cartilla de racionament (i la postguerra) i el desenvolupisme marxava a un ritme potent. El creixement és en tots els àmbits: urbanístic, industrial, residencial o de serveis, i turístic. A la Zona Franca ho tenien tot a punt per al 600, que començaria a circular el 1957. Paral·lelament, el turisme i totes les seves conseqüències des-puntaven.

«Pel que em donen, he d'enfilar-me a l'olivet i la vinya? A fàbrica sé l'hora de començar i l'hora de plegar i fins i tot el diumenge puc fer festa, i em paguen una setmanada fixa.»

Hi ha una forta immigració interna cap a les ciutats, a causa l'abandonament de la vida rural, a banda de les prou conegudes onades migratòries d'altres zones de l'Estat espanyol cap a Catalunya.

El 1956 és només una excusa.



LA GLAÇADA DEL 1956, MÉS QUE MATAR LES OLIVERES, VA DESANIMAR ELS PAGESOS DE RECUPERAR-NE D'AFECTADES I DE REPLANTAR-NE. VASER L'INICI DE LA DECADÈNCIA RURAL MÉS FORTA

De glaçades n'hi ha hagut més d'una per segle, però aquella es produeix en un moment de canvi estructural. A la plana següent ja es comenta que una glaçada al segle XVIII va marcar la decadència de l'olivera al Rosselló, que ja havia estat cedit a la corona de França pel tractat dels Pirineus.

El país, molt especialment les zones turístiques, és ple de feixes abandonades, la majoria de les quals només mig segle enrere eren ocupades per vinya o olivera. Olivets (o oliverars) o vinyes van ser ocupats per conreus més productius, com els fruiters o els cereals, o amb menys necessitats de manteniment, com els forestals. I en zones de la costa, molts pagesos van decidir sacrificar finques, camps, olivets, vinyes i feixes per promoure-hi –salvatgement, en moltes ocasions– les primeres urbanitzacions o fer-hi hotels, càmpings o apartaments per a turistes.

Els pagesos que van quedar tenien molts motius per quedar-se, des del romanticisme fins a la propietat d'una finca molt bona, productiva i rendible, o fins a l'absència de cap altra sortida que no fos continuar malvivint del sector agropecuari.

No només el conreu de la vinya i l'olivera van anar de baixa; també el consum de vi i oli, sobretot per la competència d'altres begudes i d'altres greixos. No obstant això, avui el consum de vi ha baixat molt, però ha augmentat la



editerrànies



Vinyes i oliveres conviuen en unes finques del Priorat. / JUDIT FERNÁNDEZ

despesa en vins de qualitat, de molt de valor afegit. I es fan més cèntims amb poc vi bo que no pas amb molta vinassa a granel. Ara és massa aviat per analitzar els nous problemes del vi: la por a les multes per conduir amb un determinat nivell d'alcohol a la sang i l'excés d'oferta, de competència mundial, de vins de qualitat.

El cas de l'oli és diferent. Viu un moment bo, especialment per la moda de la dieta i la cuina mediterrània, tòpics dels quals el vi havia estat, paradoxalment, un puntal. Així com a partir del darrer decenni del segle XX molts inversors van decidir posar els seus diners en l'esnob sector vitivinícola, els més àvids van veure la necessitat de diversificar cap a nínxols més segurs, com l'oli.

A banda que l'arrancada de vinya va ser subvencionada, ja que calia treure vi barat del mercat que, almenys a l'Estat espanyol, es dedicava a fer alcohol, d'olivera se'n va arrancar poca. Segons les xifres estadístiques, el 2006 hi havia el doble d'hectàrees d'olivera que de vinya.

I malgrat tot el que s'ha dit sobre els riscos de produir vi i la bonança de premsar oli, cal tenir en compte que el vi té més valor afegit i permet l'especulació, ja que es pot guardar. Els olis tenen una data de caducitat curta; el seu òptim organolèptic és en els moments més propers a la collita, a diferència del vi.

Està molt clar que és millor produir dins una denominació d'origen (DO) que no pas a fora, ja que es tracta d'una marca, en què un consell regulador dóna unes garanties al consumidor.

El vi surt de la vinya

Al país hi ha vint-i-cinc denominacions d'origen de vins de qualitat

S.G-A.

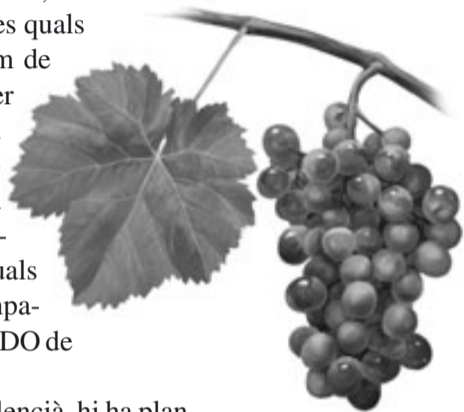
● Al conjunt del país hi ha plantades 187.000 hectàrees de vinya, la majoria de les quals són al País Valencià.

A Catalunya són 65.504 hectàrees, de les quals 65.486 ho són de vinificació i 18 de raïm de taula. La producció de vi nou el 2006 va ser de 3.052.741 hectolitres, dels quals un total de 2.711.773 eren emparats per DO i d'aquests, 1.051.249, cava.

A les Balears, n'hi ha 1.795, de les quals 40 són de raïm de taula i 1.755 per a vinificació. La producció es va elevar a 45.868 hectolitres, dels quals 31.853 els emparaven les dues DO de les Balears.

Al País Valencià, hi ha plantades 85.225 hectàrees de vinya, de les quals 75.866 són per fer vi i 9.359 per a raïm de postres. La producció de vi nou es va elevar a 2.366.537 hectolitres, i d'aquests 1.190.091 són produïts en cellers inscrits en denominacions d'origen. A més, s'hi van produir 152.453 tones de raïm de taula, la meitat de la producció de l'Estat espanyol.

A la Catalunya Nord hi ha 35.000 hectàrees de vinya, amb



UNA TERCERA PART DEL VI PRODUÏT A CATALUNYA ÉS EMPARAT PER LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN CAVA



Verema a la zona d'interès etnològic de Calonge i Vall-Ilobrega. / JOAN SABATER

una producció superior al milió d'hectolitres de vi.

A Catalunya hi ha dotze denominacions d'origen vinícoles: Penedès, Tarragona, Alella i Priorat, eixides arran de la primera llei del vi, del 1932; Empordà i Terra Alta, creades el 1974 fruit de l'Estatut de la Vinya i el Vi, i després, Costers del Segre, Conca de Barberà, Pla de Bages i Montsant. Hi ha, a més, DO genèriques: Catalunya, erigida el 1999, i Cava, creada el 1991. Malgrat que el 98 per cent de la producció del cava es concentra a Catalunya, la DO Cava és d'abast estatal: legalment és una denominació pluricomunitària. Aquesta DO també abasta municipis del País Valencià,

d'Aragó, de Castella i també d'Extremadura.

A les Balears hi ha dues denominacions d'origen, força recents: Benissalem-Mallorca, constituïda el 1991, i Pla i Llevant, erigida el 2001.

Al País Valencià, hi ha registrades la Denominació d'Origen Alacant, la DO Utiel-Requena i la DO València. Al sud de l'antic Regne de València, destaca la producció de raïm de taula. A Alacant, la producció és de 130.000 tones anuals. A les Balears, la xifra s'eleva a unes 90.000 tones anuals.

A la Catalunya Nord, on hi ha alguns dels paisatges de vinya més aristocràtics del país, hi destaquen les DO de dolços na-

turals: Ribesaltes, Moscat de Ribesaltes, Banyuls i Banyuls Grand Cru, i Mauri. Alguns d'aquests, reconeguts d'ençà del 1936, com el Banyuls, el Mauri i el Ribesaltes, o, des del 1956, el Moscat de Ribesaltes, es consideren entre els vins més importants del món; tenen un govern seriós, fort i potent, que aprecia la gastronomia i potencia l'agricultura. De vins secs hi destaquen les AOC de Costers del Rosselló, de Costers del Rosselló Vilatges, costers de Rosselló Els Aspres i els vins de Cotlliure. De vins secs, una part important se l'emporten els alegrets Vins del País i altres vins de taula, que abasten la meitat de la producció.

Protegir l'herència paisatgística i cultural

I.C.

● L'Obra Social de Caixa Catalunya realitza diverses actuacions per protegir i tenir cura de vinyes i oliveres en diversos indrets. Un dels projectes més importants ha estat l'elaboració d'un complet inventari de les oliveres centenàries i mil·lenàries de la zona del Montsià i de les comarques properes. L'entitat Grup d'Estudi i Protecció dels Ecosistemes del Camp (Gepec), amb la col·laboració de l'Obra Social, ha fitxat prop de 1.800 exemplars, 1.600 dels quals es poden considerar monumentals. L'objectiu final és



Un camp de vinyes.

difondre la necessitat de preservar aquest paisatge i aconseguir la seva protecció. Precisament en aquest inventari hi ha 25 oliveres mil·lenàries que es troben a la partida de l'Arion, al terme municipal d'Ulldecona (Montsià), en uns terrenys de 2,6 hectàrees que l'Obra Social de Caixa Catalunya va comprar l'any passat precisament per protegir-los. Aquesta finca és veïna d'una altra que té un acord amb l'Ajuntament d'Ulldecona, també per protegir-ne les oliveres, i està molt ben situada de cara a adequar itineraris explicatius d'aquest valuós patri-

moni natural i històric.

En aquesta mateixa línia de tenir cura del territori i del paisatge, l'Obra Social té un acord de custòdia amb els propietaris de dues finques –el Mas Manlleu i les Torres de Selma– que es troben entre Aiguamúrcia (Alt Camp) i el Montmell (Baix Penedès), en una de les zones amb major riquesa natural, cultural i paisatgística de la serra del Montmell i el seu entorn. A les finques, de 285 hectàrees en total, s'hi practica agricultura ecològica, s'hi conrea vinya, cereals i fruiters de secà, i s'hi pot fer turisme

Suc d'olives

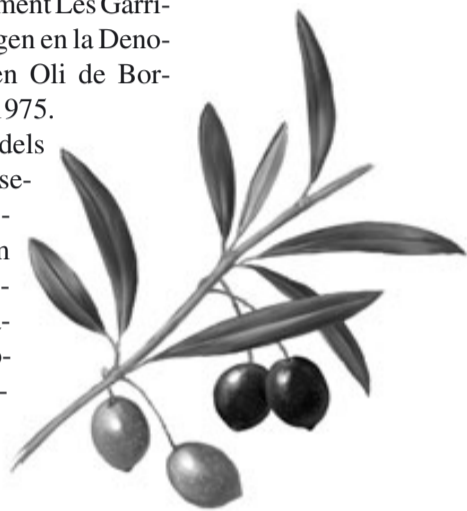
L'oli del país està emparat per set denominacions d'origen protegides

S.G-A.

● La producció d'olis de qualitat dels Països Catalans està emparada, avui, per set denominacions d'origen protegides, la majoria de les quals són al Principat de Catalunya. D'aquestes cinc, dues, Les Garrigues i Siurana, van ser pioneres a tots els nivells. Especialment Les Garrigues té el seu origen en la Denominació d'Origen Oli de Borges, erigida el 1975.

A començament dels anys noranta del segle XX, va transformar el nom primigeni en l'actual Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues. El 1977 va néixer la DOP Siurana. Més endavant es van crear les DOP Oli de la Terra Alta, el 2002, i Oli del Baix Ebre-Montsià, el 2003; també és imminent l'aprovació definitiva de la DOP Oli de l'Empordà.

A les Balears, hi ha la DOP Oli de Mallorca, creada el 2002. Alguns municipis de la Franja de Ponent tenen les oliveres aïllades a la DOP Baix Aragó. Al País Valencià no hi ha cap DO, però es treballa per fer una denominació d'origen d'abast regional per acollir tota la producció



ALS PAÏSOS CATALANS HI HA UNES 240.000 HECTÀREES D'OLIVERES, AMB UNA PRODUCCIÓ ANUAL DE MÉS DE 196.000 TONES D'OLIVES



Olivera mil·lenària a la finca de l'Arion d'Ulldecona. / LURDES MORESO

sota l'etiqueta Oli Valencià, denominació que serà interessant veure la gràcia que els farà a les comarques de Castelló i a les d'Alacant. Entre les principals zones productores d'oli del País Valencià destaquen les comarques del nord de Castelló.

Quant a la producció, al conjunt dels Països Catalans hi ha plantades unes 240.000 hectàrees d'oliveres, amb una producció anual de més de 196.000 tones d'olives, de les quals 195.000 s'envien al trull per fer oli i poc més d'un miler de tones es confiten. La producció total d'oli és de 42.748 tones, majoritàriament verge extra.

Per zones productores, a Catalunya hi ha 124.876 hectàrees,

que produeixen 103.880 tones d'olives, de les quals 103.613 són per fer oli i 267.000 quilos per confitar. La producció d'oli s'eleva a 22.848 tones, de les quals 14.615 són verge extra, 6.604 verge i 1.629 són d'oli llampant, és a dir no apte per al consum i que cal refinar.

A les Balears hi ha registrades 8.022 hectàrees d'olivera, que produeixen 2.400 tones d'olives, de les quals 2.275 tones són per fer oli i 125.000 quilos per confitar. La producció d'oli s'eleva a 456 tones, meitat extra i meitat verge.

Al País Valencià, hi ha censades 100.765 hectàrees d'olivera, amb una producció de 89.556 tones d'olives, de les

quals 88.948 quilos es fan servir per fer oli i 608.000 quilos per adobar. La producció d'oli és de 19.444 tones: 13.394 d'extra, 2.838 de verge i 3.212 llampant.

A la Catalunya Nord, la producció és més escassa. De fet, després del Tractat dels Pirineus, arran de la incorporació del Rosselló a la corona francesa, el conreu de l'olivera va començar a recular a la Catalunya Nord. Hi ha dos factors: una glaçada terrible el 1709 i la progressiva implantació dels costums francesos, especialment pel que fa al consum de mantega, i de burla al fet meridional, que ara sembla que es cuida gràcies a la moda de la inefable dieta o cuina mediterrània.

rural.

A part de gestionar espais concrets, l'Obra Social també realitza activitats divulgatives i pedagògiques. Un exemple és la ruta vitícola escolar a l'Alt Penedès. Es fa en col·laboració amb el Patronat de Turisme de Subirats i és una ruta guiada per biòlogues que transcorre entre vinyes i que serveix per explicar als nens, d'una manera divertida i dinàmica, tot el que representa la cultura vitivinícola i el seu paisatge. Cada nen disposa d'un quadern pedagògic i un lot de material per seguir les activitats i aquest itinerari

concret se suma a vuit rutes vitícoles més, desenvolupades també al municipi de Subirats.

En relació amb les vinyes i el vi, l'Obra Social també ha participat en un estudi antropològic, de patrimoni i enològic de la conca de la riera del Tinar (a Calonge, al Baix Empordà). En aquesta zona s'hi fa vi mitjançant una tècnica vinícola secular, única a Catalunya i que es va recollir l'any 2005 al llibre *Un vi viu: el vi de pagès de Calonge i Vall-llobrega*.

Finalment, l'Obra Social també col·labora en l'edició de material divulgatiu, com ara el tríptic



Olivera mil·lenària al Montsià.

Les rapinyaires protegeixen els nostres camps, a càrrec de l'entitat Ecoima, on s'explica el benefici de tenir rapinyaires que ajudin a mantenir l'equilibri ecològic als conreus i les granges i a controlar les plagues i espècies molestes als camps (com poden ser ara estornells, còrvids, rosegadors, escarabats...). O el pòster Per a una agricultura sostenible. Codi de bones pràctiques agràries, elaborat pel Servei de Capacitació Agrària de la direcció general d'Estructures Agràries (DARP) i que ofereix consells sobre els adobs i el nitrogen.

La vinya i l'olivera, en un pòster

«Varietats d'olivera i vinya dels Països Catalans», amb il·lustracions de Toni Llobet, és la nova làmina de la col·lecció de biodiversitat dels Països Catalans que des de l'any 2003 editen conjuntament Presència i l'Obra Social de Caixa Catalunya

MIQUEL RIERA

● Presència i l'Obra Social de Caixa Catalunya han reunit en un pòster les principals varietats de vinya i olivera que es cultiven als Països Catalans. Aquest és el setzè pòster de biodiversitat dels Països Catalans que la revista i l'entitat editen des que l'any 2003 van iniciar la seva col·laboració.

Al pòster hi apareixen un total de trenta-sis varietats d'olivera i vinya –dotze d'olives i vint-i-quatre de raïms–. Els dibuixos són un cop més de Toni Llobet, mentre que l'assessorament botànic i els textos han estat a càrrec del periodista Salvador Garcia-Arbós, que, amb la col·laboració de diferents experts, també s'ha encarregat de fer la tria de les varietats que figuren a la làmina.

Garcia-Arbós destaca que als Països Catalans hi ha moltes varietats locals de vinya i olivera que van ser arraconades per material genètic desenvolupat a les primeres zones productores mundials. És el cas del cabernet sauvignon i del chardonnay. «Algú es preguntarà per què al pòster hi són aquestes dues varietats, una de Bordeus i l'altra de Borgonya. Cal tenir present que són de les varietats amb més superfície de plantació, no només al nostre país, sinó en el conjunt mundial. Són conegudes, reconegudes i presents en molts dels grans vins de nova generació elaborats en moltes denominacions d'origen», explica Garcia-Arbós.

«Hi ha una dada que m'agradaria fer notar, que l'arbequina, la varietat senyera de l'olivera catalana tendeix a convertir-se en una mena de cabernet sauvignon del sector de l'oli. A Andalusia sol, hi ha plantades 20.000 hectàrees d'arbequina; a Catalunya, 70.000. El suc premsat de les seves olives, si bé és força delicat, és d'una qualitat organolèptica extraordinària», afegeix el periodista.

Als Països Catalans hi ha molta diversitat genètica i un munt de varietats locals: «Hauríem pogut fer tres pòsters: un per a oliveres, un altre per a varietats de raïm blanc i un altre per a negres», ex-



El nou pòster de varietats de vinya i olivera que regala aquesta setmana la revista.

El setzè pòster

● El de varietats de vinya i olivera és el setzè pòster de biodiversitat dels Països Catalans que publiquen conjuntament des de l'any 2003 l'Obra Social de Caixa Catalunya i la revista Presència. Catorze d'aquests pòsters –els de 50 ocells comuns, mamífers, bolets, rèptils i amfibis, bestiar autòcton, arbres, peixos marins litorals, rapinyaires, aviram autòcton, papallones, peixos de riu, plantes fruteres, cetacis i mallerengues, picots i pica-soques– es poden trobar reunits en una carpeta que Presència i l'Obra Social de Caixa Catalunya van editar i distribuir el juliol passat i que encara es pot trobar a qualsevol oficina de Caixa Catalunya. Des de llavors s'ha editat un altre pòster –taurons i rajades–, del qual es poden aconseguir exemplars trucant al telèfon 902 186 470. A la col·lecció s'hi afegeix ara aquesta làmina de vinya i olivera, i està previst que abans d'acabar l'any n'apareguin dos més: un sobre l'evolució de la vida a la Terra i un altre amb les 50 espècies d'insectes més comunes del país.



plica Garcia-Arbós, que destaca que pel que fa a la documentació, especialment per a les varietats locals, li agradaria destacar la feina de la gent de Remença XXI, de Calonge (Baix Empordà), que han recollit mig centenar de fitxes fotogràfiques de varietats locals, inventari que pròximament ampliaran, fruit de nous descobriments ampelogràfics. «Fixeu-vos en aquella Zona d'Interès Etnològic de Calonge i Vall-llobrega, al Baix Empordà, on encara coneixen varietats de muscat negre, una autèntica relíquia, com el coll de gall, que ja hi hem posat, o el Jaqué, que és una varietat molt antiga, d'abans de la plaga de la fil·loxera», assevera.

Pel que fa a les il·lustracions, Toni Llobet afirma que aquest ha estat, ben segur, «el pòster de la col·lecció que ha necessitat més cura i atenció, i una feina d'il·lustració més meticulosa». «No perquè la vinya i

l'olivera siguin elements especialment desconeguts per mi (més aviat al contrari, sempre he tingut molt a prop les vinyes de moscatell i les oliveres Argudell de Palau-saverdera...), sinó perquè la gran diversitat de varietats es correspon amb una no menor varietat real de formes i colors, que calia il·lustrar de forma molt precisa», explica.

El dibuixant hi afegeix que «la dificultat ha estat també trobar un punt just de representativitat entre totes les descripcions i els materials gràfics disponibles (i no sempre coincidents) de cadascuna de les varietats, per fer-ne un model tipus que pugui representar bé la planta». «En aquest sentit, i pel que fa a la vinya, va ser especialment alligadora una primera, petita però intensa expedició matinal sobre el terreny amb l'Anna Espelt, viticultora de Pau, a l'Alt Empordà», comenta Llobet.