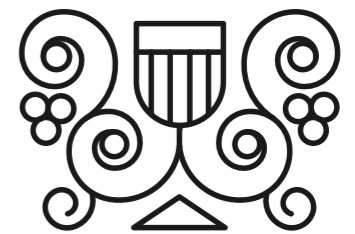




Gerard Vinyas és l'ànima de Vinyas d'Empremta, un celler que ha plantat ceps de més de cinc tipus diferents de malvasia, a Navàs.



## EL PATRIMONI DEL VI DE LA CATALUNYA CENTRAL



*L'hivern és una de les èpoques en les quals no acostumem a pensar gaire en la vinya ni en l'enoturisme, però, en canvi, és la millor estació de l'any per aconseguir una llum i unes postals que ens faran tocar el cel. Durant aquests mesos, freds i despullats, és quan podem conèixer de manera més real d'on venim i com vivien i treballaven els nostres ancestres, per exemple en zones com ara el Berguedà i el Bages.*

**text** clara antúñez ///

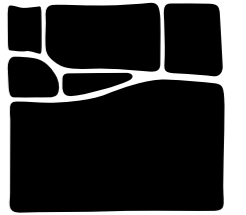
**foto** enrique marco - celler abadal - lluis tolosa

Us convidem a fer un viatge on les pedres ens parlen i ens expliquen que, tot i que sembli impossible, hi va haver molta vinya i molt de vi, en aquesta zona. Fa poc més de deu anys, alguns bojos van decidir posar-hi la banya per recuperar allò antic, des dels ceps fins a la manera d'elaborar els vins.

El canvi climàtic, la sostenibilitat i altres elements van demostrant que potser no són tan bojos, sinó més aviat savis. La vinya havia estat un conreu imprescindible arreu, perquè el vi és la beguda de capçalera de molts països mediterranis, i la vinya de muntanya torna a estar a l'ordre del dia.



*Els cups (a l'esquerra, els del Pla de Sant Pere de les Cigales, a Navàs) i les tines (a baix, les den Tosques, a la vall del Flequer), són el testimoni de la tradició secular d'elaboració de vi al Bages.*



## Pedra seca

*Omnipresent al paisatge vitivinícola de la Catalunya Central, la pedra seca, va ser declarada patrimoni cultural immaterial de la UNESCO el 2018. Les tècniques de construcció amb pedra seca consisteixen a aixecar qualsevol estructura amb pedres de l'entorn immediat sense cap material de cohesió, com ara la calç o el guix. D'aquesta manera s'han erigit una gran diversitat de construccions, sobretot relacionades amb l'economia tradicional agroromana, l'explotació del bosc i l'abastament d'aigua: cabanes i barraques, masos, marges, basses, escales, ponts, forns de calç i tines, que són un dels millors exemples d'aquestes construccions, presents a Catalunya des del segle IV aC. La majoria de les que encara es mantenen, però, daten dels segles XVII al XIX.*

*A Navàs, Isidre Vinyas Vinyas (de genolls, a la imatge, acompanyat del seu fill Gerard) fa una dècada que treballa per recuperar el paisatge i planta ceps de varietats antigues, amb què elabora vins frescos i lleugers.*

### TERRITORI DE PEDRA SECA

El Pla de Bages té una denominació d'origen pròpia i va ser un territori amb més de 28.000 hectàrees de vinya i on, actualment, en tenen al voltant de 450. A l'hivern és quan es fa més evident l'època d'abundància, ja que algunes muntanyes i valls queden descobertes de fulles i s'aprecien les terrasses de pedra seca arreu. I més importants com a testimoni són les genuïnes tines (del segle XVII) i les barraques, també de pedra seca.

Aquest patrimoni inert permet conèixer i reflexionar de manera realista sobre el pas del temps, i de com canvien els paisatges, les maneres de viure i les maneres de ser. Al territori, el que abans es feia servir s'abandona i es fa malbé pel desús. Les inclemències del temps i l'erosió hi fan la resta.

Si passegem pel Berguedà trobem pedres foradades amb formes curioses i diverses,

que s'assemblen a les que trobem en un altre indret i els donen sentit. Fora de context no s'entén que la natura viva d'avui és diferent de la de segles enrere: on abans hi havia terrasses amb vinyes i oliveres, avui hi trobem frondosos boscos mediterranis amb pins, alzines, brucs i bardisses diverses.

Descobrir tines excavades a la roca del segle IX i X en directe és una imatge que queda gravada a la retina per sempre. Són formacions de dos dipòsits circulars, un de més petit, que porta per nom *follador* i que és on s'aixafaven els gotims de raïm, i l'altre més gran, on es fermentava el most. Els dos recipients estan comunicats per un forat, i la tina gran sempre té un segon forat lateral al fons, la boixa, per on es deixava escórrer el vi quan s'havia acabat el procés de fermentació, i que rep aquest nom perquè el tap que es feia servir era un tronc de boix.

### RECUPERANT LA MALVASIA

D'aquests vestigis medievals en sortien vins que no podem tastar mai exactament tal com eren, perquè allò que és viu amb els anys es mor, s'evapora i, per tant, desapareix. Tot i que ens hi podem acostar, gràcies a persones com ara la família Vinyas, amb l'Isidre com a pal de paller i els seus fills, en Gerard i la Berta, que mostren un amor incondicional i un respecte sepulcral pel territori, el paisatge i els pagesos antics.

Des de fa més de deu anys estan netejant, recuperant una part de la muntanya i posant al descobert les terrasses estretes fetes pedra a pedra, sense materials invasius, perquè tornin a servir de bressol de ceps de varietats tradicionals, antigues i a vegades encara descatalogades. Es tracta de més de cinc tipus de malvasies, pansera, sumoll, mandó, bartrol, garrut i cap negre, entre

d'altres. Fan una feina sense fi, gairebé en silenci, i amb els ritmes d'abans. De sol a sol i sense vacances. L'Isidre creu en el destí i en la generositat de la natura quan en tenim cura. Fauna i flora convivint en abundància endreçadament i de manera més que saludable, com si fos el paradís.

El seu celler és a Navàs, on elaboren els vins inspirant-se en els materials, els elements i les varietats antigues, per tal de tastar, en ple segle XXI, uns vins frescos, purs, nets, amb una graduació prou lleugera i d'una complexitat espectacular. Volen que la natura s'hi expressi de manera natural.

### PATRIMONI CULTURAL

L'altra prova inevitable que la Catalunya central va ser terra de molt de vi són les tines de pedra seca, unes construccions més evolucionades que no pas les que hem ex-



## Cent llocs per descobrir

La Guia d'Enoturisme del Pla de Bages és un recull de 101 llocs per gaudir del turisme del vi a la Catalunya Central: cellers, restaurants, visites culturals, allotjaments, enoteques... També inclou més de 60 vins recomanats, amb un paper destacat per als vins blancs de picapoll, que és la varietat autòctona per excel·lència del Bages, i els vins negres de cabernet sauvignon, una varietat molt ben adaptada al clima fresc i continental de la comarca. Escrita per Lluís Tolosa i Clara Antúnez, és un viatge per una de les DO més petites del país.



foto: cellerabadal/LL

plicat fins ara. Durant la segona meitat del segle XVI, apareixen les primeres tines a les cases i les masies de pagès. Per dins estan recobertes de rajola de ceràmica vitrificada del Pla de Bages i disposen de brescat de fusta, com si fos una tapa, que servia per aixafar els gotims.

Aquest sistema de vinificació també el trobem al mig del no-res actual, normalment, a peu de les valls i a prop d'algun riu o gorg. Servia per elaborar el vi a peu de vinya, ja que era més arriscat i més costós carregar el raïm des del camp fins al poble o la ciutat que no pas el vi acabat.

Les tines de pedra seca del Berguedà i el Bages són úniques al món; l'any 2018, van ser declarades patrimoni cultural de la UNESCO. N'hi ha que formen nombrosos conjunts: cal imaginar grans dipòsits rodons, normalment en desnivell. Algunes es conserven en perfecte estat, i amb una passejada es pot entendre el procés del vi

ràpidament; d'altres han quedat més malmeses, però cap no passa desapercebuda.

Recomanem passejar per la Vall del Flequer i fer la Ruta de les Tines. Es tracta d'una ruta circular que permet descobrir aquestes grans construccions, algunes aïllades i d'altres agrupades. Es poden visitar lliurement, però hi ha una empresa especialitzada que és qui fa la majoria de guiats: Bages Terra de Vins, on en Ricard i en Francesc fan apreciar l'essència del lloc.

### ELS CELLERS DEL SEGLE XXI

Els cellers de la denominació d'origen que hi ha escampats per tot el territori donen fe de la producció actual de vi. N'hi ha molts, amb aquesta il·lusió de recuperar els orígens, que han connectat amb el passat i tornen a fer vi en tines de rajola vitrificada. En són exemples Collbaix Celler El Molí, el Celler Sant Martí, l'Oller del Mas, Fargas-Fargas...

*El celler Abadal va recuperar la tina de Mas Arboset (dreta), del segle XIX, per elaborar vi com es feia segles enrere. Les tines dels Tres Salts (a sota), a Talamanca, són un conjunt format per set tines alineades i una barraca.*



foto: cellerabadal/LL



foto: lluis tolosa/LL

Com a punta de llança d'aquest moviment, trobem el celler Abadal, amb la família Roqueta al capdavant des de fa més de vuit segles, que mostra una aposta pel territori com a camí d'identitat i innovació. Treballen amb romanticisme per la tradició vitícola del Bages, van ser els primers a recuperar una tina, la de Mas Arboset, del segle XIX, per elaborar un vi amb les mateixes condicions en què es feia segles enrere, i van obtenir un resultat més que satisfactori. Enguany també han fet el primer Vi de Foc, un vi bullit que, a banda de la reducció del most, es fa en una cassola amb foc de llenya, dins una petita barraca de pedra seca. Entenent, com diuen ells, "pedra seca, pedra viva" i que el passat ha de formar part del present.

### PELS CARRERS DE MANRESA

Com a cirereta del pastís dels tresors antics que trobem al centre de Catalunya, és imprescindible parlar de Manresa, la ciutat amb

més vinya i cellers del Bages. Hi trobem una gran diversitat de patrimoni vitivinícola urbà i espais que s'han adaptat amb activitat enoturística, com ara la Torre Lluvià, la basílica de Santa Maria de Manresa, la Cova de Sant Ignasi i el carrer del Balç, un carrer que en època medieval tenia molta activitat, sobretot d'oficis relacionats amb el cuir. Es va anar cobrint a partir del segle XIV, a causa del creixement i l'enriquiment de la ciutat, i va acabar sent com un túnel, tal com el coneixem avui. Aquí, gairebé totes les cases disposaven de tines, algunes de les quals estan en bon estat i actualment s'hi poden fer diferents tipus de visites, fins i tot el que anomenen Maridatges de Patrimoni, on es tasten tres vins i tres tapes inspirats en aquest espai.

N'hi pot haver prou amb un cap de setmana per fer-se una idea general del patrimoni que identifica aquests territoris, però pot ser que us atrapi i tingueu set de més i hi vulgueu tornar aviat. 🍷



### VINYAS D'EMPREMTA

Navàs (Bages).  
Tel. 660 58 21 21.  
[www.vinyasdempremta.cat](http://www.vinyasdempremta.cat)

### BAGES TERRA DE VINS

Recorregut per les tines de la Vall de Flequer, entre altres activitats enoturístiques.  
Tel. 686 10 87 24.  
[www.bagesterradevins.cat](http://www.bagesterradevins.cat)

### CELLER ABADAL

Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages).  
Tel. 93 874 35 11.  
[www.abadal.net](http://www.abadal.net)

### CARRER DEL BALÇ

Centre d'interpretació de Manresa Turisme.  
[www.manresaturisme.cat](http://www.manresaturisme.cat)