

LA VINYA A TARADELL

Un dels pilars més importants de l'agricultura mediterrània clàssica i occidental va ser la vinya, juntament amb l'oli i els cereals. La vinya arriba a Europa procedent de l'orient mitjà. Ja en la mitologia clàssica es representa l'arribada del vi a mans del Dionís, el Déu del vi, des d'Anatòlia, la península que es troba al pròxim orient ocupada, actualment, per la part asiàtica de Turquia. De Grècia va passar a Itàlia i d'aquí els romans ho estendran per la majoria de províncies romanes. La producció de vi generarà diverses qualitats, en general s'elaborava un vi comú, però també generaran vins de qualitat que es destinaran festes i banquets romans. La creixent demanda de vi genera un comerç naval per la mediterrània. La introducció del vi a Catalunya s'inicia al segle IV a.C. a mans fenícies i gregues. El conreu de la vinya es consolida a Catalunya, durant l'ocupació romana. A partir de l'any 100 a.C. el vi passa a ser conreat al voltant de les urbs importants i aquesta producció s'exportava tant a la capital romana com a altres ciutats del nord d'Àfrica, la Gàl·lia i la Bretanya. Aquest vi era envasat en àmfores que es fabricaven a forns pròxims a les vinyes.

A Catalunya, després de la caiguda de l'imperi romà i la invasió dels pobles bàrbars i musulmans la vinya es va deixar de conrear al llarg dels segles VI, VII i VIII d.C. Catalunya, durant la primera meitat de l'Edat mitjana, passa a ser un terreny fronterer entre el Regne Franc i l'Emirat de Còrdova. Aquesta posició de frontera deixarà el territori desolat i inconcreable. L'entrada o la retirada de les tropes en un territori passa per no deixar res que l'enemic pugui aprofitar-se'n. Així doncs, és normal que la crema o la destrucció dels conreus sigui una pràctica generalitzada. Una pèrdua que pot tenir diferents conseqüències depenent del conreu. Mentre la destrucció d'un camp de cereals comporta la pèrdua productiva d'una temporada, amb la vinya hi ha una desaparició de productivitat més acusada. Perquè una vinya pugui tornar a produir vi, s'ha de tornar a replantar el cep i esperar en molts casos uns 20 anys perquè torni a ser productiva. Al llarg de l'Edat mitjana el cultiu de la vinya experimenta un cultiu sostingut que anirà disminuint al segle XIX. La vinya per les seves mateixes característiques és un conreu de fàcil adaptació. És una planta resistent, suporta hiverns i estius extrems, sobreviu en terrenys pobres i abruptes i fins al segle XIX no tindrà plagues. A l'edat mitjana la gran importància que té l'església en el poble també ajuda al creixement d'aquest conreu. L'església necessita cada dia vi per la sacerdocis. D'altra banda, el vi es converteix en una beguda popular juntament amb la cervesa ja que substitueix l'aigua que moltes vegades estava contaminada i en males condicions, evitant així contagis. A partir d'aquests moments es genera un consum de classes benestant que demana qualitats superiors en el vi i el seu comerç esdevindrà molt important i una font d'ingressos.

Al llarg dels segles X i XI quan el comtat de Barcelona passa a mans de Guifré I el Pelós i s'independitza del Regne Franc, Barcelona gaudirà del seu gran esplendor polític i econòmic durant alguns regnats. En les terres conquerides s'estableixen monestirs importants on es conrearà vinya al seu voltant i s'elaborarà vi en els seus cellers. La vinya es va anar estenent pel total de la geografia catalana. A partir del segle XVIII passarà a ser la principal font d'ingressos de la pagesia catalana, i un dels motors de la seva economia. Els vins, aiguardents i misteles catalanes s'exportaran a mercats anglesos i a colònies d'ultramar.

Tal com diu Antoni Pladevall en el seu llibreⁱ les vinyes a la població de Taradell, ja es troben en la documentació al 919 i 934. La primera notícia la trobem al 990 quan Guisard i Coloma venen a Gosend i Giscofred unes vinyes al terme de Taradell. També, trobem una altra notícia, tal com explica el llibre, cap a mitjans del segle X, quan el senyor de Taradell adquireix el domini de la finca del Molist l'any 1101 i en aquesta finca hi ha terres, mas, vinyes, prats i molí. La documentació és molt escassa pel què fa al conreu de la vinya, i només es tenen constància d'algunes transaccions. En el capbreuⁱⁱ de 1618 es parla de dues vinyes i cita centenars de camps. Per tant, les poques referències que es tenen de la vinya a Taradell, contrasta amb la gran quantitat de topònims i noms que fan referència a vinyes. La gran quantitat de referències de vinya queda palesa en el recull que fa mossèn Vilacís en un article a la revista de Taradell. Per poder observar l'extensió que va assolir la vinya en el nostre terme, es pot observar, el mapa adjunt, on s'indiquen les zones on es té constància que es va conrear la vinya.

Principalment les vinyes al terme, es troben situades a les zones assolellades, plantades sobre terrenys abruptes i erms amb pendent pronunciades. D'aquí, que s'hagin de construir feixes per poder mantenir la terra i la humitat de la pluja. Moltes d'aquestes feixes, avui en dia encara són presents en el nostre terme. En alguns indrets on hi havia hagut feixes o camps encara rebroten alguns ceps i donen algun que altre fruit.

La decadència total de la vinya vingué donada per l'arribada d'una plaga anomenada fil·loxera.

Al segle XIX tindrà lloc la plaga més mortífera, pel que fa a la vinya europea: La fil·loxera. Aquesta és un petit insecte originari d'Amèrica, que s'alimenta de la saba dels ceps que es troba al seu pas. Ataca en massa a les arrels dels ceps xuclant-los la saba fins a matar-los.

La plaga de la fil·loxera serà la culpable de l'eliminació de la totalitat de les plantacions de ceps. Aquesta pesta es va introduir a Europa a l'any 1863 a mans d'un vinyater francès de Bordeus, que va plantar a la seva finca ceps importats dels Estats Units, que contenien el citat insecte. D'aquesta manera, la pesta es va anar estenent com una taca d'oli; primer pel seu districte, després per França travessant el Roine i arribant a la Catalunya Nord, concretament al Vallespir al 1879. No només travessaria els Pirineus, sinó que també s'escamparia per tot Europa. Al 1872 entra a Portugal i Àustria, al 1874 a Suïssa i Prússia, al 1875 a Hongria i al 1879 Itàlia i al territori Català.

La plaga va penetrar a territori Català per les comarques Empordaneses i ràpidament va anar conquerint territori fins a arribar a la nostra vila al 1890.

De totes maneres, la pagesia catalana ja havia portat a terme diferents mesures de seguretat, per evitar que s'estengués. Entre aquestes es va contemplar la crema de franges de conreu, amb la finalitat de parar l'avanç de la plaga. Cap d'aquestes accions, però, no va acabar amb èxit, i com s'ha comentat anteriorment, tot el país va quedar assolat per la fil·loxera.

Per a erradicar la fil·loxera, la única solució viable era la de deixar morir els ceps infectats, i replantar tots els camps amb peus americans, ja immunes a la plaga. Aquests ceps, però, no sempre s'adaptaran a les condicions climàtiques del país. D'altra banda, calia una gran inversió per poder posar en marxa noves plantacions. Ara bé, els mitjans econòmics i les contribucions

al fisc no havien variat i estaven al mateix nivell de quan la producció estava al cent per cent. Aquest problema comporta que molts propietaris decideixin abandonar les finques. Els pagesos no seran els únics afectats per la plaga. S'ha de tenir en compte els altres oficis lligats a aquesta producció, com la indústria i manufactures auxiliars a la viticultura que generaran desocupació. Els boters, els constructors de carruatges i marxants de bestiar, passaran a ser sectors afectats. A tot Catalunya es destrueixen 385 mil hectàrees de vinya i tot i la introducció del cep americà no es recuperarà l'extensió vinícola anterior, només s'aconsegueix recuperar el 56%, de la superfície destinada a la vinya.

El pagès, arran de la destrucció dels camps, no pot entendre com l'Estat, que teòricament, havia d'ajudar-lo, li reclami el pagament íntegra dels tributs sobre unes plantacions ermes. Al 1892 en una conferència Manuel Raventós va exposar el malestar de la pagesia amb aquestes paraules: "avui per els vinyaters tot és ruïna. La fil·loxera destrueix les arrels del cep, el míldiu les fulles, la cochylis els raïms, el vi no té cap preu, les terres exhaurides es resisteixen a la replantació. (...) Solament ens resta el recaptador de les contribucions, el qual, encara que no ens queden vinyes, exigeix la seva collita".

En el cas de Taradell, en l'article de "La vinya a Taradell en el segle XIX" de Josep Baucells, s'hi inclou el document més important pel què fa a la vinya taradellenca. Precisament l'entrada de la fil·loxera provoca que la Diputació Provincial, al 1881, estableixi un impost extraordinari sobre la vinya per sanear les despeses ocasionades. S'aplica la paga de 25 cèntims anuals per hectàrea. Del quadre se'n extreu que al 1881 hi havia 33 hectàrees, 96 àrees i 58 m².

Una de les altres conseqüències és la creació de conflictes socials entre propietaris i arrendataris de terres. El contracte més comú en l'àmbit vinyataire és l'anomenat Rabassa morta, mitjançant el qual, el llogater paga una part de la collita a canvi de l'usdefruit de la terra mentre el cep visqui, que en general era un contracte vitalici. Ara bé, la introducció del cep americà disminueix la vida de la vinya a uns 30 anys i exigeix més inversió, més dedicació ja que no s'adapta a la climatologia. Tot això generarà conflictes al camp català als anys 20 dels segle XX. Al 1922 els pagesos arrendataris s'uniran creant la Unió de Rabassaires i Altres cultivadors del camp de Catalunya (sindicat agrari).

ⁱ Taradell, passat i present d'un terme i vila d'Osona: dels orígens a finals del segle XVIII; Antoni Pladevall; Eumo Editorial/Ajuntament de Taradell; 1995.

ⁱⁱ El **Capbreu**, document o manual on hom anotava, en forma abreujada i en períodes cronològics espaiats, les confessions o reconeixements fets pels emfiteutes o pels pagesos tenidors (podien ser de remença) als senyors directes, per tal de conservar memòria o prova de la subsistència dels drets dominicals. Com a confessió per part dels vassalls de les rendes degudes al senyor, pot ser una bona font pel coneixement de les rendes senyorials i de l'organització de les comunitats agràries sota règim senyorial, però també pot permetre de conèixer molts aspectes de la societat agrària.

