

***Territoires du vin***

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

**3 | 2011**

**Los territorios del vino en España**

## Los viñedos catalanes: Historia, geografía y situación económica actual

Article publié le 01 mars 2011.

**Gemma Molleví Bortoló**

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1397>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Gemma Molleví Bortoló, « Los viñedos catalanes: Historia, geografía y situación económica actual », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 mars 2011 et consulté le 22 juillet 2024. Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1397>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion voie diamant.

# Los viñedos catalanes: Historia, geografía y situación económica actual

## *Territoires du vin*

Article publié le 01 mars 2011.

3 | 2011

Los territorios del vino en España

Gemma Molleví Bortoló

 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1397>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

---

Geografía y paisaje del viñedo catalán: Introducción

Historia de la vid en Cataluña

El período inicial griego

La extensión vitivinícola durante el período romano

Los monasterios y la expansión vitivinícola de la Edad Media

La edad de oro, los siglos XVI, XVII y XVIII

Variaciones cíclicas durante el siglo XIX

Première moitié du XX<sup>e</sup> siècle

La entrada de España en la Unión Europea

La geografía y el paisaje del viñedo catalán: situación en el siglo XXI

Las Denominaciones de Origen catalanas

Denominación de Origen Alella

Denominación de Origen Cataluña

Denominación de Origen Conca de Barberà

Denominación de Origen Costers del Segre

Denominación de Origen Empordà

Denominación de Origen Monsant

Denominación de Origen Penedès

Denominación de Origen Pla de Bages

Denominación de Origen Calificada Priorat

Denominación de Origen Tarragona

Denominación de Origen Terra Alta

Denominación de Origen Cava

Agradecimientos

## Geografía y paisaje del viñedo catalán: Introducción

- 1 La Comunidad Autónoma de Cataluña está ubicada en el noreste de España bajo la influencia mediterránea. Cataluña tiene fronteras con Francia y Andorra. La capital de Cataluña es la ciudad de Barcelona. Cataluña tiene una extensión de 32,114 km<sup>2</sup> y una población oficial de 7.504.881 habitantes.
- 2 Cataluña es una de las 17 Comunidades Autónomas del estado español. Por debajo de las Comunidades Autónomas, el territorio se divide administrativamente en provincias, cuatro en Cataluña: Lérida, Gerona, Barcelona y Tarragona. Y aún por debajo, hay las *comarcas*, que son la unión de varios municipios.

## Historia de la vid en Cataluña

- 3 La práctica del cultivo de la vid para la producción de vino en Cataluña fue iniciada por los colonos de origen griego quienes se instalaron en Ampurias en el siglo VI a. C. Pero la verdadera colonización y expansión de la cultura de la vid y de la producción de vino por la mayor parte del territorio actual catalán se debe a la expansión del pueblo Romano a partir del siglo III a. C., quienes establecieron como capital Tarraco, la actual Tarragona, convirtiéndola en una de las ciudades exportadoras de vino del Imperio romano. Con la llegada e invasión de las poblaciones provenientes del norte de África, de confusión musulmana, la práctica vitícola no desapareció, sino que hubo una regresión. La llegada de monjes franceses, grandes especialistas y conocedores de la práctica vitivinícola, y la expansión del cristianismo entre la población, permitieron una de las más importantes expansiones del viñedo en territorio catalán. Los monjes establecieron sus monasterios en los mejores lugares para la práctica vitivinícola y por ello no resulta sorprendente que dónde en la actualidad hay una Denominación de Origen vitivinícola hay o hubo un monasterio durante la Edad Media.

- 4 En el siglo XVIII, Cataluña se desarrolla con la desamortización (período durante el cual los monasterios perdieron sus tierras a favor de los campesinos), permitiendo ganar numerosas hectáreas para la producción agraria. La vid se beneficia del aumento del precio del vino y del descubrimiento de los aguardientes. Las ciudades de Barcelona y Reus, entre otras, exportan los vinos y los aguardientes hacia las colonias españolas ubicadas en América. Durante los siglos XVIII y XIX, el monocultivo vitícola se expande por el territorio catalán, convirtiéndose en uno de los cultivos más importantes en muchos municipios catalanes. Pero esta riqueza no se utiliza ni para la mejora del sector vitivinícola ni para mejorar la economía agraria y, de hecho, los beneficios obtenidos se utilizan para la creación y desarrollo de la industria en la ciudad de Barcelona.
- 5 La plaga de la filoxera llegó en 1879, destruyendo todos los viñedos catalanes. La filoxera fue la causante de la crisis económica y demográfica en todas aquellas regiones que se habían especializado en el cultivo de la vid para la producción del vino y habían abandonado la práctica de otros cultivos agrarios. Especialmente, las zonas más afectadas serán aquellas ubicadas en los municipios del interior de Cataluña, mal comunicadas y muy rurales.
- 6 Ciertas iniciativas como la reconstrucción del viñedo en las mejores zonas para la práctica vitícola, así como los nuevos conocimientos en viticultura y, básicamente, en enología, permitieron la renovación de la superficie vitícola y de las técnicas de elaboración de vino en Cataluña en la segunda mitad del siglo XX. Si actualmente, en Cataluña se producen vino de calidad, se debe al buen trabajo realizado por los vitivinicultores, enólogos y administraciones públicas en el período post-floxérico.

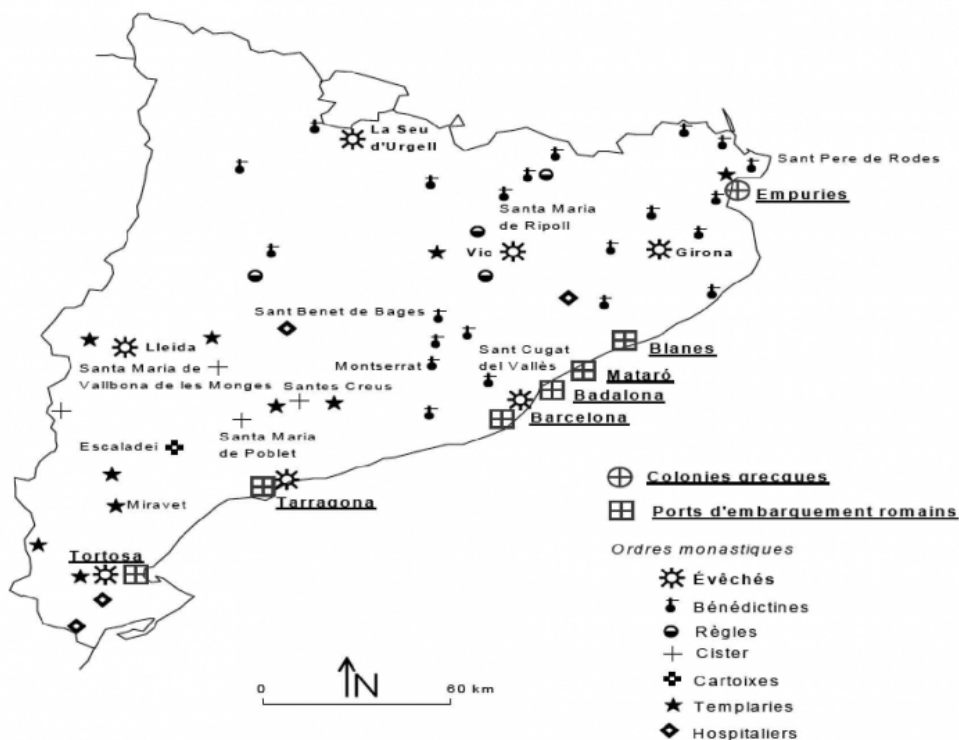
## **El período inicial griego**

- 7 El cultivo de la vid para la producción de vino en el actual territorio catalán fue introducido por los colonos llegados de Grecia, quienes se instalaron en Ampurias en el siglo VI a.C. La colonia constaba de un asentamiento urbano rodeado por campos de cultivo de trigo, olivos, almendros y vides. Esta economía agraria permitía el abastecimiento de estas colonias litorales, las cuales establecían intercambios comerciales con las poblaciones indígenas. En un principio, las vides eran

traídas de la capital griega, aunque no parece improbable que posteriormente cultivaran las variedades de vides silvestres que se encontraban en territorio catalán.

## La extensión vitivinícola durante el período romano

- 8 La llegada de los romanos permitió intensificar el cultivo de la viña y la producción de vino a partir del siglo III a.C. Como que el proceso de romanización fue de seis siglos, su influencia agrícola, económica, cultural y religiosa fue muy intensa y perduró incluso tras la caída del Imperio romano.
- 9 Los poblados romanos se expandieron por todo el territorio catalán, desde la costa hasta las montañas. Había los pueblos de montaña, las ciudades del litoral dedicadas al comercio y las *villae* del interior, grandes latifundios agrarios. La capital fue establecida en Tarragona, también en el litoral, pero más al sur.
- 10 Los romanos cultivaban la vid y producían el vino cerca de los ríos Ter, Besós, Llobregat y Ebro, enviándolo hacia los puertos de Mataró, Malgrat, Barcelona, Tossa, Badalona y Tarragona, pues el vino no era sólo un producto de consumo, sino también un producto comercial y de exportación.
- 11 El cultivo de la vid y la producción de vino se explican por la paz social y política de ese momento y por la existencia de un mercado consumidor. Para la cultura romana, el vino era una bebida de lujo y de poder, uno de los elementos purificadores en los ritos religiosos y un signo de civilización y orden. Pero además, el vino en la sociedad romana hacía las funciones de alimento, de medicina y de estimulante.
- 12 Entre los siglos II a.C. y I a.C., la producción vinícola de la provincia romana Tarraconensis era limitada, así que se importaba vino de Italia. Pero a partir del siglo I a.C., la producción había aumentado y también la calidad; así, se exportaba el vino producido en la provincia de Tarraconensis hacia el norte de Europa e incluso a Roma. El transporte se hacía mediante barcos hacia Italia o utilizando las nuevas rutas terrestres construidas por los romanos como la Via Augusta.



Fuente: Solà, A.; Farré, A., 1979, V, 146 (Dolça Catalunya. Gran Enciclopèdia Temàtica Catalana).

(Fuente: Miró, J., 1988; Molleví, G., 2007; Solà, A. y Farré, A., 1979, V, 146.)

## Los monasterios y la expansión vitivinícola de la Edad Media

- 13 Los invasores del norte de África, de confesión musulmana, entraron en la península ibérica por el sur y llegaron rápidamente hasta el norte peninsular durante el siglo I d.C. Las luchas civiles entre los grupos visigodos facilitaron esta expansión. No obstante, la vid no dejó de cultivarse, para la producción de uva como fruto de mesa o seca durante el invierno, aunque hubo una regresión territorial del cultivo.
- 14 Al principio de la Edad Media, el sector vitivinícola estaba en expansión o regresión en función de la presencia de cristianos o musulmanes en ese territorio. Los monasterios se establecieron en los lugares más óptimos para el cultivo de la vid, porque los monjes nece-

sitaban el vino para la consagración eucarística. Se ubicaron monasterios en todo el territorio catalán, empezando por el norte, como los monasterios de Sant Pere de Rodes, de Santa Maria de Poblet, de Sant Cugat del Vallès y de Santes Creus o la cartuja de Santa Maria d'Escaladei.

- 15 La llegada de los monjes franceses en el territorio catalán comportó transformaciones en la agricultura en general y en la vitivinicultura en particular. Por ejemplo, la tierra podía ser explotada de forma directa por sus propietarios o indirecta cuando era cultivada por los campesinos que pagaban unas rentas a los propietarios eclesiásticos o feudales. Los monjes introdujeron nuevas técnicas agrarias que los agricultores adoptaron, como la plantación de leguminosas que permitía tener siempre en cultivo toda la tierra. Hubo un incremento del comercio de productos excedentes y los productos agrarios servían como moneda de cambio. La vid aumentó su superficie a costa de la reducción de la superficie forestal y del aprovechamiento de los campos baldíos y montañosos.
- 16 El vino formaba parte de la alimentación diaria. El único estimulante que se conocía en ese momento era el vino, pues todavía no se conocía ni el café, ni el chocolate, ni el té, ni el tabaco; además, el vino era mejor que el agua, porque no transmitía enfermedades al tratarse de un producto que sigue el proceso químico de fermentación. Además, el vino volvía a tener un simbolismo religioso y social muy importante y era presente tanto en celebraciones religiosas como en fiestas sociales y de la comunidad.

## **La edad de oro, los siglos XVI, XVII y XVIII**

- 17 La edad de oro del sector vitivinícola en Cataluña tiene su origen en los siglos XVI y XVII y por dos motivos: el descubrimiento de América y el inicio de la producción de aguardientes. El comercio de vino y aguardiente jugó un papel esencial en la renovación de Cataluña en tiempos modernos hasta finales del siglo XVIII. De tal forma que la vitivinicultura fue la rama de actividad más importante de Cataluña en el siglo XVIII.

- 18 El incremento de la población, la extensión de las tierras de cultivo, el aumento de los precios del vino por encima del de los del trigo y la demanda de vino y aguardiente comportaron una mayor extensión de la superficie de vides. El cultivo de la vid era muy rentable porque a partir de la uva se obtenían muchos productos: la uva de mesa, las pasas, el vino y el aguardiente. De tal forma que algunas fincas agrarias se especializaron en el monocultivo de la vid para la producción de vino y aguardiente. La vid era un arbusto que permitía valorizar los terrenos más abruptos e improductivos que sin este uso habrían sido yermos y sin utilidad productiva. La superficie del viñedo alcanzó su máximo histórico, pues únicamente no se practicaba en los lugares donde las adversidades climáticas eran muy adversas.
- 19 El aguardiente permitió dar una salida comercial a todo tipo de vino producido en toda Cataluña, porque la destilación ayudó a mejorar la conservación del vino y facilitó su transporte. La primera destilería fue construida en Reus en 1685 y posteriormente se construyó la de Vilafranca del Penedès en 1692. Los alambiques y la producción de aguardientes se extendieron por el Campo de Tarragona y por la región del Penedès. Los puertos de exportación eran Salou y Sitges, Barcelona y Tarragona. El comercio con América hizo necesario una mayor producción de vino y aguardiente en Cataluña. El sector vitivinícola catalán impulsó la industria naval, pues el comercio marítimo continuaba siendo el más eficaz, rápido y seguro.



*Carte de la localisation des ports et des distilleries.*



Source : Huetz de Lemps, 2009; Molleví, 2007.

Fuente: Huetz de Lemps, 2009; Molleví, 2007.

## Variaciones cíclicas durante el siglo XIX

- 20 El sector vitivinícola catalán del siglo XIX estuvo marcado por una alternancia de periodos de expansión y crisis. Las fluctuaciones del comercio internacional marcaron una cierta inestabilidad económica en el sector de la vid y el vino a escala internacional a lo largo del siglo. Además, las enfermedades vitícolas que llegaron de América, como el oídio, el mildiu y la filoxera crearon graves crisis en el sector vitivinícola. Y a finales de siglo, la pérdida de los mercados americanos fue compensada por la obtención de nuevos mercados europeos como Francia.
- 21 El siglo XIX empezó con una gran crisis, pues los precios del vino bajaron y la marina comercial catalana fue substituida por los nuevos

barcos de vapor europeos. No obstante, la construcción de las primeras líneas de ferrocarril y la modernización de las rutas terrestres hicieron mejorar el comercio interior hacia el resto de España y del continente europeo.

- 22 Las tierras de los monasterios, de los propietarios feudales y de la comunidad fueron puestas a la venta a partir de 1836. De esta forma aumentaban las tierras de cultivo y el número de población campesina. Los nuevos propietarios estaban muy interesados en el cultivo de la vid, y fomentaron los contratos de aparcería en los cuáles los campesinos pagaban una cantidad anual de dinero o daban una parte de la producción al propietario. Un tipo específico de contrato era la *rabassa morta*, cuya particularidad era que la propiedad volvía al propietario si al campesino se le morían un número determinado de vides.
- 23 Hubo, además, muchas mejoras en los trabajos agrícolas, como la introducción de abonos, la aparición de nuevas máquinas y la construcción de canales de agua que hicieron aumentar las tierras de irrigación. Hubo una continuación en la especialización vitícola, de forma que en muchas fincas se abandona la trilogía mediterránea y se dedican exclusivamente a la plantación de vides. No obstante, los viñedos catalanes se vieron afectados por dos plagas de hongos, el oídio y el mildiu, cuyo coste de tratamiento era muy costoso, aunque se veía compensado por el aumento del precio del vino.
- 24 Posteriormente, la vitivinicultura catalana se benefició de la destrucción de los viñedos franceses por la filoxera. Los franceses compraban el vino catalán aprovechando la construcción reciente de la línea de ferrocarril, y el precio del vino aumentó. A los campesinos catalanes continuaba resultándoles rentable plantar el máximo de vides y en todo tipo de suelo, pues todo el vino producido era vendido a muy bien precio. No obstante, los franceses compraban el vino al granel, lo embotellaban y lo vendían a sus mercados de Europa y los viticultores catalanes no supieron aprovechar esa ocasión para hacerse con un mercado europeo. La riqueza obtenida a partir de la venta del vino fue invertida en el desarrollo de la industria de Barcelona a lo largo del siglo XIX, convirtiendo Cataluña en el motor económico de España.

- 25 La filoxera llegó en Cataluña en 1879, en la población de Rabós, en el Ampurdan. La plaga se extendió rápidamente de norte a sur, de forma discontinua, y destruyendo todo el viñedo catalán.
- 26 La plaga de la filoxera tuvo consecuencias positivas, pues permitió regular el cultivo de la vid en Cataluña. A partir de entonces la vid fue cultivada en los lugares más óptimos y la plantación de vides americanas hizo necesaria la mejora de los conocimientos sobre la práctica vitivinícola y la producción de vino.

## Première moitié du XX<sup>e</sup> siècle

- 27 Los primeros años del siglo XX son difíciles para el sector vitivinícola porque tuvo que rehacerse de la plaga de la filoxera. No obstante, la vitivinicultura continuó siendo muy importante para la economía agraria catalana.
- 28 Se produjo el conflicto *rabassaire*, la lucha entre los propietarios de la tierra que querían recuperarlas y los campesinos que perdieron todos los derechos sobre sus viñas al ser destruidas por la filoxera. La mayor parte de los agricultores emigraron hacia la ciudad de Barcelona para trabajar en las fábricas y el campo catalán sufrió una pérdida demográfica muy importante.
- 29 Los propietarios de las tierras impulsaron la modernización del cultivo de la vid, en busca de una mayor calidad del vino para poder entrar en el mercado internacional. La iniciativa individual de los propietarios y bodegueros permitió que se embotellara el vino, que se redujera la producción de vino de mesa, que se intensificara la producción de cava y que se impulsara el comercio exterior.
- 30 Fue esencial para la replantación vitícola la creación de las Estaciones Enológicas como las de Vilafranca del Penedès y Reus, promovidas por el estado español para modernizar el sector vitícola y favorecer la reconstrucción del viñedo. Se impulsaron los estudios de oenología.
- 31 Paralelamente, hubo el impulso del movimiento cooperativista, la unión de pequeños y medianos propietarios de tierra y campesinos con el objetivo de hacer conjuntamente la fase de transformación del producto agrario. Así, los campesinos propietarios de tierras hacían la vinificación conjuntamente en una bodega construida con las aporta-

ciones de capital de todos los socios y con la ayuda del Estado que subvencionaba estas construcciones.

- 32 El paisaje vitícola catalán se transforma y la plantación de vides por toda Cataluña es substituida por una concentración de los viñedos en las regiones más óptimas, como en el Penedès, en el centro de las provincias de Barcelona y Tarragona.

## **La entrada de España en la Unión Europea**

- 33 La entrada de España como miembro de la Unión europea tuvo muchas repercusiones en el sector vitivinícola catalán. Y es que la Unión Europea ha establecido un plan de actuación en el sector vitivinícola desde la entrada de España y Portugal que tiene como actuaciones básicas la reducción de la superficie vitícola y el aumento de la producción de vinos de calidad.
- 34 La superficie vitícola catalana, que había ido disminuyendo notablemente desde finales del siglo XIX, continuó reduciéndose para ubicarse en unos emplazamientos concretos. En el conjunto de Cataluña, desde 1974 hasta 1986, la superficie vitícola había disminuido en 20.000 hectáreas, mientras que entre 1986 y 1996 había disminuido en 30.000 hectáreas más. La superficie vitícola en 1974 era de 110.400 hectáreas, mientras que en 1996 era de 60.782 hectáreas. El viñedo ha disminuido principalmente en las regiones menos aptas para la práctica vitícola y se ha concentrado en las áreas vitícolas tradicionales tales como el Penedés y el campo de Tarragona. La reducción de la superficie vitícola se realizó a costa de los viñedos menos rentables y se ha producido una concentración de la superficie vitícola que ha permitido aumentar la modernización del sector y mejorar el rendimiento vitivinícola.
- 35 La producción vinícola catalana no ha sufrido una reducción tan drástica, porque la producción es más variable y viene condicionada por factores físicos anuales. En 1974, la producción fue de 3 millones y medio de hectolitros, mientras que en 1986 fue de 2.769.673 hectolitros y en 1996 fue de 3.292.116 hectolitros, lo que equivalía al 10% de la producción vitícola española, convirtiéndose en la segunda Comunidad Autónoma de España en importancia relativa.

- 36 En Cataluña, la repercusión de las actuaciones llevadas a cabo desde la escala europea ha comportado un aumento de la valoración de los vinos catalanes que han entrado de lleno en el mercado no solo europeo sino también en el internacional. Esto se debe gracias al aumento del número de Denominaciones de Origen y por tanto, al aumento de vinos amparados por una Denominación de Origen. Asimismo, la superficie comprendida dentro de Denominaciones de Origen ha aumentado, como también el número de éstas, que de cinco en 1980 han pasado a once en la actualidad, a añadir la Denominación de Origen Cava, convirtiéndose en la Comunidad Autónoma española con mayor superficie vitícola comprendida por Denominación de Origen. Además, la riqueza de la producción vinícola catalana es que produce vinos de distintos tipos, desde los vinos tintos, blancos y rosados hasta los vinos dulces, de misa, kosher judío y cava.
- 37 La venta de vino producido en Cataluña tiene un buen centro consumidor en el resto de España, pero la entrada de ésta en la Unión Europea ha permitido intensificar la exportación de vinos y cavas catalanes a otros países miembros de la Unión Europea. Al mismo tiempo ha abierto nuevos mercados hacia América y Asia. La producción catalana tiene un superávit que es compensado por la exportación de casi la mitad de la producción y que representa una media del 16% de las exportaciones totales de vino españolas. Entre los distintos tipos de vino exportados, destaca por encima de todos el cava, seguido de vinos tintos, blancos y rosados comprendidos en una Denominación de Origen y entre los mayores países consumidores de vino y cava catalanes destacan los Estados Unidos de América, Alemania y Reino Unido.

## **La geografía y el paisaje del viñedo catalán: situación en el siglo XXI**

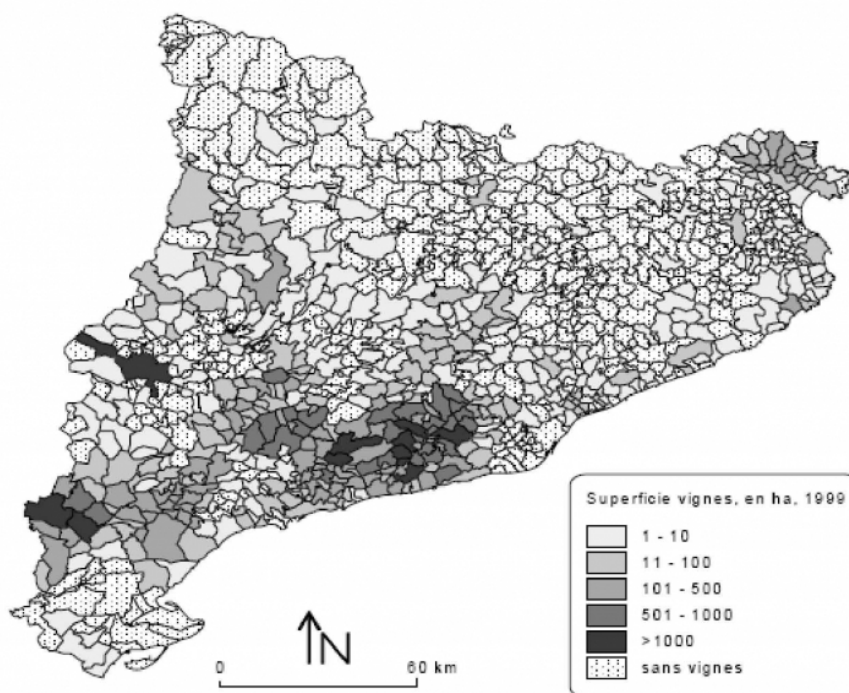
- 38 En Cataluña se hace vino tinto, rosado y blanco; también cava y vino de licor. Además, la producción comprende aguardientes, vino dulce y vinagre. Se elabora vino de misa (para las iglesias católicas pero también se exporta al Vaticano) y vino *kosher* (elaborado y consumido por los judíos). Esta diversidad en la producción es muy importante

porque permite el acceso a un mayor tipo de consumidor y porque puede hacer frente mas fácilmente a los cambios de gusto de los consumidores.

- 39 En el sector vitivinícola, Cataluña está legislada por dos niveles legislativos, correspondientes a dos escalas administrativas. Por un lado, la legislación europea, a partir del Reglamento (CE) 1493/1999, de ordenación general. Por otro lado, la legislación más próxima, la formulada por la Generalitat de Catalunya a partir de la ley 15/2002. Este interés de las administraciones por legislar el sector vitivinícola viene dado por el hecho de que el vino es un producto de exportación con un gran valor económico y social. El gobierno protege el sector vitícola porque éste preserva el paisaje, evita la desertificación demográfica y proporciona una mejor calidad de vida de los viticultores. Por ejemplo, el turismo del vino necesita un paisaje preservado y hermoso, para identificar ese paisaje con el vino, y el vino con ese paisaje.

## La superficie vitícola por municipios, en hectáreas, en 1999

*Superficie viticole pour municipalités, en hectares, en 1999*



Source : Institut d'Estadística de Catalunya.

Fuente: Institut d'Estadística de Catalunya.

- 40 Uno de los aspectos positivos del sector vitivinícola catalán es que la mayor parte de la superficie vitícola está inscrita dentro de una de las Denominaciones de Origen que existen actualmente. La importancia de este hecho radica en que permite la venta de la uva y la producción de vino embotellado y de calidad, con mayor facilidad de venta en el mercado y con un valor añadido del producto. Asimismo, la Denominación de Origen favorece una producción menor que la demanda, con lo cual es más fácil vender toda la producción vinícola. Así, las regiones vitivinícolas catalanas más importantes adscritas a una Denominación de Origen son las del Penedès, Terra Alta y Conca de Barberà.
- 41 La producción de vino en el 2007 fue de 2.992.354 hl, el equivalente al 7,2% del vino español. La producción de vino y cava representa el ter-

cer sector más importante de la industria agroalimentaria catalana con ingresos de explotación de 1.100 millones de euros y unas ventas netas de 1.000 millones de euros anuales. Este nivel de ventas supone el 23% de las ventas totales españolas, y coloca a Cataluña en el primer puesto de ventas de vino a nivel estatal. La producción de vino adscrita a una Denominación de Origen es de 2.691.829 hl, el 21,4% del vino español inscrito a una Denominación de Origen y el 90% del vino producido en Cataluña. La reducción del consumo de vino por persona, una media de 327 litros por catalán y año, ha sido compensado por el aumento del vino de calidad embotellado, más caro.

## Las Denominaciones de Origen catalanas

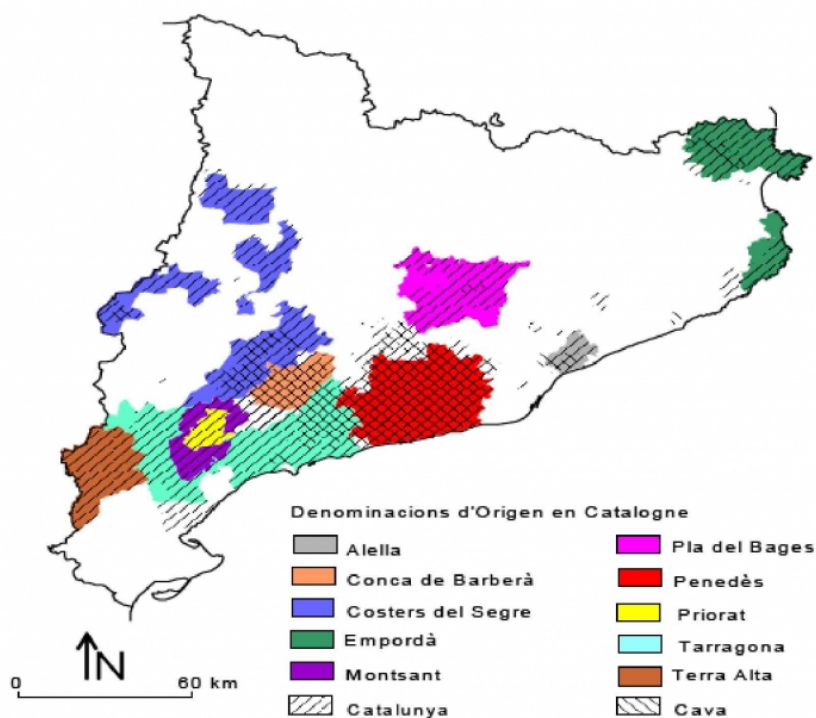
- 42 En un principio, la Denominación de Origen hacía referencia a la designación de uno de sus productos que había obtenido un prestigio en el mercado internacional con su lugar de origen. Actualmente, la Denominación de Origen ha ampliado su definición y no solo garantiza el origen geográfico de un producto –en este caso el vino– sino también su calidad. El vino que se produce en una Denominación de Origen esta elaborado a partir de unas determinadas variedades vitícolas y de unas prácticas vitícolas, vinícolas y enológicas establecidas de manera legal. La creación de las Denominaciones de Origen permite a los agricultores y a los productores de vino de tener unas ventajas sobre los otros agricultores y productores, y da una seguridad a los consumidores de obtener un producto de calidad.
- 43 La producción de vinos protegidos por una Denominación de Origen es muy importante en Cataluña, pues tal como se ha indicado anteriormente, representa el 90% del total del vino catalán producido. Asimismo, esta producción calificada supone el 21'4% del vino protegido por una Denominación de Origen en España en 2004.
- 44 Actualmente, en Cataluña hay diez Denominaciones de Origen, que son: Alella, Cataluña, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Monsant, Penedès, Pla de Bages, Tarragona y Terra Alta, mas la Denominación de Origen Calificada (la de mayor rango) Priorat. Asimismo hay la Denominación de Origen Cava, que incluye nueve pro-



vincias españolas (cuatro de ellas son las cuatro provincias catalanas), pero cuya mayor superficie y producción se encuentra en Cataluña.

### Mapa de las Denominaciones de Origen en Cataluña

Carte des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne



Source : Elaborée à partir des Règlements de chaque A.O.C.

Fuente: Elaborado a partir de los reglamentos de cada Denominación de Origen.

45 La existencia de diferentes Denominaciones de Origen se debe a la presencia de diferencias físicas y humanas en cada una de ellas, diferencias singulares y específicas: el vino que se produce en un lugar no puede ser elaborado en otro lugar. Estas distinciones vienen dadas por variables como el tipo de suelo, el clima, el relieve, la variedad de vid, el sistema de vinificación o las decisiones de los viticultores y de los enólogos para la elaboración de un vino. Además, cada una de ellas tiene su propia historia, con similitudes pero también con particularidades significativas. Por todo ello, la Denominación de Origen exprime el sentimiento de propiedad e identidad. Y por ello, se puede

afirmar que no hay muchas Denominaciones de Origen en Cataluña, pues cada una de ellas es independiente, única y singular.

### Características de la superficie y la producción de las Denominaciones de Origen en Cataluña, en el 2004

Denominaciones de Origen	Superficie ha	Producción hl	Viticultores	Elaboradores Total
A.O.C. Qualifié Priorat	1.650	1.857	620	50
A.O.C. Alella	560	8.137	137	5
A.O.C. Conca de Barberà	5.871	35.154	2.200	15
A.O.C. Costers del Segre	4.622	87.019	638	16
A.O.C. Empordà	2.070	60.087	570	23
A.O.C. Montsant	2.020	32.968	783	31
A.O.C. Penedès	27.729	523.451	5.763	198
A.O.C. Pla de Bages	550	11.800	100	7
A.O.C. Tarragona	7.391	391.500	2.289	27
A.O.C. Terra Alta	9.224	268.941	1.884	32
A.O.C. Catalunya	8.690	299.128	3.218	104
A.O.C. Cava	32.009	1.504.626	7.463	273

Fuente: INCAVI.

- 46 El paisaje vitícola catalán es muy diferente entre las distintas Denominaciones de Origen; este es uno de los motivos que explican que en un territorio tan pequeño haya once Denominaciones de Origen. Hay Denominaciones de Origen en el litoral, dónde las viñas se benefician de la llegada de viento cargado de humedad procedente del mar Mediterráneo, como es el caso de las Denominaciones de Origen Alella o Empordà. Pero hay también Denominaciones de Origen en el interior, dónde las viñas pueden regarse, pero que son resistentes a las heladas y que producen unas uvas con mucho azúcar y por tanto son productoras de vinos con un grado de alcohol elevado, como es el caso de las Denominaciones de Origen Costers del Segre que se encuentra en la gran depresión interior de la provincia de Lleida. Hay Denominaciones de Origen cuyas viñas están plantadas en zonas de montaña, en terrazas, como las Denominaciones de Origen Priorat y Terra Alta. Por otro lado, hay la Denominación de Origen Penedès cuyas viñas están en la llanura, plantadas en líneas monótonas y en monocultivo. Asimismo, hay viñedos plantados en combinación ar-

moniosa entre montaña y llanura, y entre otros cultivos, y que proporcionan su propia especificidad que les permite tener una porción del mercado vinícola, como es el caso de las Denominaciones de Origen Conca de Barberà, Montsant, Tarragona y Pla de Bages.

- 47 Las Denominaciones de Origen se concentran en la zona central y del sudeste de Cataluña. Por otro lado, casi todas las regiones catalanas en las cuales se practica la vitivinicultura están comprendidas en una Denominación de Origen. Así pues, la superficie vitivinícola catalana adscrita a una Denominación de Origen se superpone completamente a la superficie vitivinícola de Cataluña.

**Viñas de la región del Penedés, donde hay tres Denominaciones de Origen superpuestas: Penedès, Catalunya y Cava**



- 48 Sin tener en cuenta la Denominación de Origen Cava, ya que es de escala estatal, quien tiene una mayor superficie es la Denominación de Origen Penedès. La región del Penedés forma uno de los paisajes de monocultivo vitícola más importantes, no sólo de Cataluña sino

también de España, hecho que justifica la presencia de tres Denominaciones de Origen y el gran número de hectáreas de viña a partir de las cuales se hace vino de calidad. Lógicamente, es en esta Denominación de Origen dónde se concentra el mayor número de viticultores y de bodegas.

- 49 La Denominación de Origen Penedès es también la más productora de Cataluña, y con diferencia, seguida de lejos por las Denominaciones de Origen Tarragona, Catalunya y Terra Alta. Las Denominaciones de Origen más productoras tienen un rendimiento entre los 30 et 50 hl/ha. Sin embargo, un rendimiento pequeño de un vino adscrito a una Denominación de Origen puede estar beneficiado por un valor mayor en el mercado, justamente por ser un vino escaso y singular, como por ejemplo, el vino de la Denominación de Origen Calificada Priorat (con sólo 1'2 hl/ha).
- 50 Evaluando el valor que representa la superficie vitícola adscrita a una de las Denominaciones de Origen catalanas por municipios y en valores absolutos respecto a la superficie vitícola total por municipios, sobresalen positivamente las regiones de las Denominaciones de Origen Terra Alta, Costers del Segre y Penedès, y negativamente las Denominaciones de Origen Alella y Empordà. Sin embargo, estos datos han de ser contrastados con los cambios producidos recientemente en ciertas Denominaciones de Origen, especialmente las Denominaciones de Origen Empordà, Pla de Bages, Tarragona, Catalunya y Costers du Segre, las cuales han aumentado su superficie con los viñedos de otros municipios vecinos que no estaban incluidas todavía en ninguna Denominaciones de Origen.

## Denominación de Origen Alella

- 51 La D.O. Alella se localiza en las comarcas del Maresme y el Vallès Oriental y tiene como capital la ciudad del mismo nombre, Alella. Está situada al norte de la región metropolitana de Barcelona, rodeada de carreteras y vías de comunicación. Su ubicación física entre la cordillera prelitoral y el mar Mediterráneo determina dos zonas geográficas dentro de la D.O.: la fachada litoral, caracterizada por un clima mediterráneo, y la interior, con un microclima más continental. En ambas zonas, las vides escalan las pequeñas laderas y se esconden entre los pequeños montículos, para protegerse de los vientos mari-

nos, aumentar la intensidad de la radiación solar y favorecerse de las nieblas que humedecen sus hojas.

- 52 La característica más importante de esta D.O. es el suelo, conocido como *sauló*, terreno arenoso y de color blanco, procedente de la desintegración de las rocas graníticas. El *sauló* es muy permeable, tiene un buen drenaje y retiene muy bien la luz del sol, hecho que proporciona un carácter especial a las uvas, ya que el rápido drenaje del suelo es compensado por una mayor intensidad solar que ayuda a madurar los racimos.
- 53 Alella tiene una historia antigua, pues se remonta a la llegada de los griegos, aunque después de que estos llegaran a la región del Empordà. Los romanos apreciaron sus vinos y los impulsaron, destacándolos entre los mejores vinos de la provincia *Tarraconense*. Los vinos entre los siglos I a.C. y I d.C. se exportaban a Roma con ánforas producidas en hornos instalados en Catalunya.

### **Viñedos de Alella, ubicadas cerca de la ciudad de Barcelona**





- 54 Los vinos de Alella se han beneficiado de la cercanía de la ciudad de Barcelona, pero además han sido unos vinos que a lo largo de la historia fueron consumidos en las tablas ricas y prominentes de la ciudad. Uno de los muchos momentos dorados de los vinos de Alella se produjo en la Edad Media, cuando se convirtió en la bebida más prestigiosa de la clase alta; La Corte Medieval de Barcelona de Jaume II (1380-1433) y los monjes hicieron de este vino su preferido. Parte del vino producido empezó a ser enviado a las colonias españolas en América, durante el siglo XVIII, a través de los comerciantes barceloneses y del puerto de Barcelona. Otro de los momentos álgidos del consumo de vino de Alella en el siglo XX, después de la llegada de la filoxera, cuando los burgueses propietarios de fábricas y los políticos consumían vino de Alella y cava de Penedés para mostrar su relevancia y su poder en la sociedad de ese momento. La resurrección después de la filoxera llegó de manos de la Cooperativa Alella Vinícola, actualmente Cooperativa Alella Vinícola Can Jonc, fundada en 1906; una de las primeras bodegas cooperativistas que, no sólo producía vino, sino que también lo embotellaba.
- 55 La superficie vitícola disminuyó a la mitad entre los años 1973 y 1986 y es hoy la D.O. más pequeña de Catalunya, pues dispone de sólo 560 ha repartidas en 18 municipios. La producción media es de más de 8.000 hl al año, variando anualmente según las cosechas, con un rendimiento bajo, de unos 14 hl/ha. El territorio tiene que hacer frente a la presión urbanística por la cercanía con la ciudad de Barcelona.

## Denominación de Origen Cataluña

- 56 La D.O. Catalunya, se creó siguiendo la legislación europea en materia de vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.). No substituye a las otras D.O. o D.O.C. que hemos visto anteriormente, sino que se solapa a ellas, con la intención de dar cabida a vinos que de otra manera se malvenderían y que por diversos motivos no han sido incluidos en las otras D.O. Fue creada porque Catalunya era especialmente deficitaria en vinos tintos de calidad y esta D.O. podía impulsarlos definitivamente.
- 57 Los vinos que quieran pertenecer a la D.O. Catalunya, tienen que superar una serie de pruebas que garanticen su calidad a los consumidores. Una de los requisitos imprescindibles es que los vinos produci-

dos en la D.O. hayan sido elaborados a partir de uvas plantadas en Cataluña y en bodegas ubicadas en Cataluña. Asimismo, pueden pertenecer a la D.O. Catalunya vinos amparados en cualquier otra D.O. de Cataluña que cumplan con los requisitos exigidos para la producción de vinos de calidad, siempre y cuando estas operaciones estén claramente determinadas y sean independientes.

- 58 La diversidad de suelos, de microclimas y de variedades vitícolas permite que la D.O. Catalunya sea la más innovadora de todas las D.O. de Cataluña, porque se hace posible experimentar entre todos estos aspectos (suelo, clima, variedades) y de esta forma aumenta las posibilidades de una producción de vinos catalanes de calidad variada y abundante.
- 59 De esta forma, la D.O. Catalunya se caracteriza por la producción de una gran diversidad de vinos: blancos, rosados, tintos y licorosos.
- 60 La D.O. Catalunya tiene inscritas 8.690 ha de vid. La producción es de unos 300.000 hl al año, más de 30 millones de botellas, de las cuales más de la mitad están destinadas a la exportación y la otra mitad al mercado estatal, donde ha tenido una gran acogida. Los países más importadores de vino de la D.O. Catalunya son Alemania, Reino Unido, Suecia y USA con más de un millón de botellas al año de media, seguidos por otros países de la UE, Canadá, México, Japón, Suiza, Andorra, Cuba, Filipinas, China o Australia entre otros hasta la suma total de 105 países del mundo.

## **Denominación de Origen Conca de Barberà**

- 61 El área que comprende la D.O. Conca de Barberà se encuadra en la zona central y sur de la comarca del mismo nombre y está situada en la región central de Catalunya.
- 62 El área que comprende la D.O. tiene muy buenas condiciones físicas que la hacen una zona muy óptima para la práctica vitícola. Es una cuenca de erosión de carácter fluvial, sobre materiales blandos de la Depresión Central catalana. La altura media se encuentra entre los 400 y 500 metros y está rodeada por la Cordillera Prelitoral en el este y el altiplano de la Segarra en el oeste.

- 63 El resultado es un suelo arcilloso y calcáreo, de origen terciario, aluvial y de buen drenaje. Tiene un clima mediterráneo con influencias continentales, con un verano e invierno suaves por el efecto del viento proveniente del mar; las precipitaciones son abundantes
- 64 En el siglo XII, el Monasterio de Santa Maria de Poblet y la Orden de los Templarios constituyen las raíces históricas y de la producción vinícola moderna en esta comarca. La comarca ha sido una tierra de paso que ha unido las comarcas de Lleida al norte y las de Tarragona al sur. Esta ubicación estratégica ya había sido usada por los romanos a través de la Via Aurèlia, quienes fueron los primeros en plantar vides en la comarca.

**Viñedos de la Denominación de Origen Conca de Barberà, rodeando el Monasterio de Santa Maria de Poblet**



- 65 A finales del siglo XIX llegó la filoxera a la comarca, que supuso la destrucción de las vides pero a la vez, el resurgimiento del movimiento cooperativista. La Conca de Barberà fue pionera en el movimiento cooperativista cuando en el año 1894 se creó el Sindicato Agrícola de



Barberà de la Conca, el primero de toda Catalunya. Las bodegas cooperativistas se construyeron durante el movimiento arquitectónico modernista y algunas de ellas fueron realizadas por grandes arquitectos del momento, destacando Cèsar Martinell. La belleza de estas bodegas las ha hecho acreedoras del calificativo "Catedrales del Vino" y no sólo conforman el patrimonio cultural de la comarca, sino que también recuerdan el esfuerzo común de los campesinos, que aún se mantiene. Son obras monumentales que unen funcionalidad y belleza.

- 66 La D.O. tiene una superficie de 5.871 ha que producen unos 35.154 hl anuales, básicamente de vino blanco, ya que más de la mitad de la superficie vitícola de la comarca de la Conca de Barberà está plantada con variedades blancas y es que hay que tener en consideración que esta zona esta superpuesta a la D.O. Cava. De la producción vinícola de la Conca de Barberà, un 70% se destina a la elaboración de cavas y quedan para el vino casi toda la producción de variedades tintas y una pequeña parte de las blancas. El frescor es la cualidad más importante de los vinos de la Conca de Barberà y la singularidad viene dada por su variedad vitícola autóctona, el Trepat. La mayor parte de la D.O. es controlada por las cooperativas de la comarca, que agrupa a todos los campesinos de los municipios incluidos en la D.O.

## **Denominación de Origen Costers del Segre**

- 67 La Denominación de Origen Costers del Segre está formada por siete áreas que se extienden por la Catalunya occidental, en el interior central de Catalunya, bordeando la CC.AA de Aragón al oeste y los Pirineos al norte.
- 68 Consta de 57 municipios de la provincia de Lleida y uno más de Tarragona. Es una D.O. que se ubica en un total de ocho comarcas catalanas y esta gran dispersión geográfica aparte de ser su singularidad tiene el inconveniente de que se producen grandes variaciones geomorfológicas y climáticas según las seis subzonas que forman parte de ella. No obstante, generalizando, están situadas en la cuenca fluvial interior del río Segre, tributario del río Ebro, y tienen un clima mediterráneo continental.

- 69 Los suelos son alcalinos, calcáreos, arenosos en superficie, pobres en materia orgánica y con escasa presencia arcillosa. La continentalidad climática implica una marcada diferencia térmica entre el día y la noche, que se complementa con una alta insolación y escasez de precipitaciones.
- 70 Los romanos introdujeron el cultivo de la vid y la producción del vino en la actual D.O., hecho confirmado por la presencia de ánforas vinícolas en algunos yacimientos arqueológicos. Un momento clave fue sin duda el período de reconquista, pues supuso la expansión vitivinícola, muchas veces promovida desde los monasterios. Durante los siglos XVIII y XIX, la superficie vitícola era importante, pero no fue promovida lo suficiente, pues se encontraba lejos de los núcleos más dinámicos del litoral, revolucionados por la expansión vinícola dirigida a América. La superficie vitícola de la actual D.O. Costers del Segre fue también arrasada por la filoxera a finales del siglo XIX, pero se realizaron nuevas plantaciones de vid americana.
- 71 Destaca el papel del cooperativismo agrario, fundamental en todo el campo catalán y la existencia del Canal Catalunya-Aragó que ha permitido que en Lleida se haya podido producir productos agrarios impensables anteriormente, como árboles de fruta dulce o huertas. Pero el papel indiscutible lo tienen dos empresas: la empresa Codorniu, que fundó Raïmat, y el Castell del Remei en Artesa de Segre. Ambas fueron pioneras en la introducción de nuevas tecnologías vitícolas y enológicas en el sector vitivinícola de Catalunya.
- 72 La superficie inscrita es de 4.622 hectáreas que producen una media de 87.019 hectolitros anuales. La producción es principalmente de vinos tintos, pues la mayor parte del vino obtenido por las variedades blancas es destinado a la producción de cavas. Los vinos tintos de la D.O. Costers del Segre son muy potentes, equilibrados y con buena estructura, mientras que los rosados tienen un aroma más fresco y frutal. Sin embargo, se producen variaciones entre los vinos producidos en cada una de las subzonas.

## Viñedos de la Denominación de Origen Costers del Segre



## Denominación de Origen Empordà

- 73 La D.O. Empordà se encuentra al noreste de Catalunya, limita al norte con Francia, al este con el mar Mediterráneo y al oeste con algunas estribaciones de los Pirineos. Son 48 municipios ubicados en las comarcas del Alt Empordà y del Baix Empordà. Es una región plana con algunos recortes montañosos, y tiene como factor físico característico la tramontana, viento fuerte que proviene del mar y que obliga a plantar las vides a ras de suelo y a protegerse con hileras de árboles o arbustos.
- 74 La D.O. tiene un clima mediterráneo muy influenciado por el mar y por la tramontana que hace que las temperaturas sean más frías, pero ello no es negativo, porque libera a la vid de algunos parásitos. En el norte hay presencia de tierras arcillosas con contenido calcáreo; cerca del mar hay zonas con *llicorella*; en general, son suelos compactos y de buen drenaje, pero poca materia orgánica.

- 75 La vitivinicultura ha formado parte del paisaje del Empordà desde la llegada de los griegos a Empúries. Fue el primer lugar de Catalunya en el que se empezó a cultivar viñas para la producción de vino. Con la caída del Imperio Romano la vitivinicultura en el Empordà tuvo su primer declive y no es hasta la Edad Media, con la llegada de los monjes que se instalan en los monasterios y cultivan vides en sus campos, que no vuelve a resurgir con fuerza la producción del vino. Entre ellos, tiene el liderazgo el monasterio de Sant Pere de Rodes, situado en las estribaciones montañosas del litoral.

**Viñedos de la Denominación de Origen Empordà con la población de Roses al fondo**



- 76 En siglos posteriores las vides alcanzaron su máxima expansión, aprovechando que era un cultivo apto en las solanas de las vertientes y que el comercio de vino con América era floreciente. El aumento de la población coincidió con el incremento de la superficie en explotación e incluso se roturaron tierras marginales y baldías.

- 77 La filoxera, que penetró en Catalunya a través de la frontera francesa con el Alt Empordà en 1865, tuvo su primer foco en las vides cercanas del monasterio de Sant Quirze de Colera, en el municipio de Rabós en 1879. La región se recuperó de la filoxera gracias a la creación de una red de Cooperativas y el cultivo de vides en los mejores lugares.
- 78 La superficie inscrita es de 2.070 hectáreas que producen una media de 60.000 hectolitros anuales. En esta D.O. se hacen vinos tintos, blancos, rosados y destaca la especialidad de la comarca, la Garnacha, a partir de la cual se produce un vino dulce apropiado para los postres.

## Denominación de Origen Monsant

- 79 El origen de la D.O. Montsant está vinculado a la D.O.C. Priorat, pues comparten territorio comarcal e historia. Además, la D.O. Montsant fue una subzona de la D.O. Tarragona, hasta que en el año 2001 formó una denominación con entidad propia.
- 80 La D.O. Montsant está ubicada en dos comarcas, la del Priorat y la de Ribera d'Ebre. La D.O. Montsant rodea como una corona la D.O.C. Priorat, menos en una pequeña franja en el este, y tiene tres zonas, la del norte o Alt Priorat, la del centro o Baix Priorat y la del sur o Ribera d'Ebre. La D.O. Montsant debe el nombre a la sierra ubicada en el norte de la comarca, la Sierra del Montsant, en la que recientemente se ha creado el Parque Natural del Montsant.
- 81 La mayor parte del suelo que forma la D.O. Montsant es calcáreo y muy compacto, a excepción de la zona sur, que es granítico alterado y granulado. El clima de la D.O. Montsant es mediterráneo con influencia continental, presentando oscilaciones térmicas diurnas y estacionales altas y precipitaciones escasas. Tiene una red hidrográfica abundante. Las vides se sitúan en los fondos de los valles de la Sierra del Monsant en el norte y en pequeñas llanuras en el sur, aunque también se ubican en terrazas construidas con la intención de salvar las pendientes y aprovechar al máximo la luz solar. Las vides se cultivan en hileras, silvestres o emparradas, a veces asociadas a árboles frutales como almendros, avellanos y olivos.
- 82 La D.O. Montsant tiene su origen en el siglo XII, con las ubicaciones de la Cartuja de Escaladei, el condado de Prades y la baronía de Ca-

bassers, bajo la dependencia del obispo de Tortosa. Además, había el castillo de Falset, otorgado por Jaume I *el Conqueridor*, el cual controlaba todo el municipio y le ofrecía cierta independencia y poder propio.

- 83 Los municipios de la actual D.O. Montsant, especialmente los del sur, estaban muy bien comunicados con las zonas más dinámicas del litoral catalán, ya que contaban con el transporte fluvial por el río Ebro. En el siglo XVI se desarrollaron económicamente y sus productos tenían una rápida salida por la ciudad de Reus y su puerto, Salou. La desamortización, el aumento de superficie cultivable y el aumento del precio del vino favorecen el monocultivo de la vid. Las construcciones de la carretera de Reus a Móra en 1845 pasando por la ciudad de Falset y del ferrocarril que unía Tarragona con Zaragoza en 1890 facilitaron el transporte y el desarrollo comercial de la comarca, aunque los efectos de la filoxera también se hicieron notar en los municipios comprendidos por la D.O. Montsant. En el momento de gran riqueza no se invirtió ni en el sector agrario ni en la comarca, sino que se invirtió en las zonas litorales donde empezaba a desarrollarse la industria y después de la invasión de la filoxera no había dinero para invertir en la plantación de nuevas vides y en la modernización del sector agrario y de esta forma la comarca quedó humana y económicamente desertizada. El movimiento cooperativista permitió mejorar la situación agraria de la comarca, pero ya no se produjo un monocultivo tan extenso de la vid.
- 84 Los vinos negros son secos, intensos y con cuerpo, exclusivos de esta D.O. Los vinos blancos son concentrados, con alta graduación alcohólica y mediterráneos. Además se hacen vinos rosados y de licor. Al ser el relieve más plano la mecanización en algunos de los procesos vitivinícolas es más factible. Además, los vinos tienen un grado alcohólico más bajo que los de la D.O.C. Priorat y las vides son más jóvenes. La superficie de la D.O. Montsant es de 2.020 ha que producen unos 33.000 hl anuales, con un rendimiento bajo, de 16 hl/ha.



### Viñedos de la Denominación de Origen Montsant, población de Ulldemolins



## Denominación de Origen Penedès

- 85 La D.O. Penedès es la más importante de Catalunya en cuanto a tamaño y producción. La D.O. Penedès se ubica en seis comarcas formando un área continua de viñedo y una región variada físicamente que reúne costa, llanura y montaña. Así, las variedades vitícolas son diversas, como lo son el clima y el suelo, de forma parecida a lo que sucede en la D.O. Costers del Segre. Se encuentra entre dos grandes ciudades de Catalunya: Barcelona y Tarragona.
- 86 El clima es mediterráneo con influencia marítima, con inviernos y veranos suaves y precipitación escasa en los equinoccios. La insolación elevada es compensada por la influencia moderadora del mar, que aporta humedad en las mañanas más calurosas del verano. La vid se extiende desde el mar hasta las zonas más altas del interior de la D.O., a unos 200 metros, en una pendiente sostenida y llana, con pequeñas ondulaciones. El suelo está formado por tierras profundas que com-

- binan la arcilla con la arena, hecho que las hace permeables pero con capacidad para retener el agua de la lluvia. La suma de todos estos factores físicos hacen de la D.O. Penedès una de las más óptimas de Catalunya.
- 87 Los griegos introdujeron el cultivo de la vid y de la producción del vino en la actual D.O. Penedès. El primer momento dorado de la vitivinicultura del Penedès se desarrolló en el siglo III a.C., con el establecimiento de "villas" de origen romano, grandes explotaciones agrarias con fines comerciales a lo largo de la vía Augusta. De esta forma, pronto el consumo de vino producido en el Penedès se extendió por todo el Imperio Romano, llegando incluso a la capital, Roma. La reconquista, acompañada de la ubicación de monasterios de órdenes francesas y castillos, significaron el resurgir de la vitivinicultura catalana. Los castillos daban seguridad a los agricultores, que empezaron a cultivar vides en toda la comarca; los monasterios ofrecían los conocimientos necesarios para la práctica vitícola y la producción vinícola.
- 88 El segundo período dorado llegó a finales de este proceso, durante los siglos XVIII y XIX, con un crecimiento demográfico continuo y la introducción de nuevas técnicas agrarias y, especialmente, con la liberalización del comercio con el Nuevo Mundo. Los núcleos principales eran la ciudad de Vilafranca del Penedès, nacida en el año 1108, y el puerto de Vilanova i la Geltrú. La llegada del ferrocarril durante la segunda mitad del siglo XIX sólo hizo consolidar y aumentar las rutas comerciales entre las principales capitales catalanas, europeas e internacionales. La superficie vitícola llegó a su máximo histórico y la producción de vino y aguardiente enriqueció las comarcas vitivinícolas.
- 89 Con la llegada de la filoxera al Penedès se inició una nueva etapa crítica, superada con la plantación de vides americanas. La consecuencia positiva de la plaga fue el interés por el conocimiento del proceso vitivinícola, la búsqueda de la calidad y la inversión en investigación y aplicación de nuevas técnicas vitivinícolas. Con el inicio de la producción del vino espumoso en 1872, la zona se convertía en una de las regiones vitivinícolas más importantes de España, pero se produjo la lógica división entre los vinos de la D.O. Penedès y los vinos espumosos que crearon la nueva D.O. Cava.



- 90 En la década de los 60 del siglo XX, mientras el movimiento del cava seguía su propio camino, los vinos de la D.O. Penedès iniciaban una travesía sólida que los situaban entre los mejores de España, a la altura de los vinos de La Rioja o de Jerez. Se iniciaron fuertes inversiones tanto en investigación como en desarrollo del sector vitivinícola y con la introducción de tanques de acero inoxidable refrigerados para mejorar el proceso de fermentación y la introducción de nuevas variedades vitícolas buscando mejora en los vinos de calidad y a la vez elaborar vinos de crianza. En las últimas décadas se ha producido un interés por aumentar la producción de vinos tintos, con la finalidad de producir vinos de crianza de calidad. La superficie de la D.O. Penedès es de 27.729 ha que producen unos 523.451hl anuales, con un rendimiento bajo, de 18 hl/ha.

## **Denominación de Origen Pla de Bages**

- 91 La D.O. Pla de Bages está ubicada en la zona norte central de Catalunya y es una depresión con los Pirineos al norte, la sierra pre-litoral al sur y al este y las sierras Rubió y Castelltallat al oeste. La forman 26 municipios de la comarca del Bages.
- 92 La D.O. Pla de Bages tiene un clima mediterráneo de montaña media, caracterizado por una escasa precipitación anual, unos 500-600 mm, y una fuerte oscilación térmica. Al tratarse de un clima exigente, las vides ofrecen pocas uvas, a partir de las cuales se puede elaborar vinos de gran calidad, especialmente tintos. La D.O. está atravesada por el río Llobregat y su afluente el Cardener. Los suelos, ondulados, en pequeños llanos y vertientes, son arcillosos y pobres en materia orgánica, con afloramiento calcáreo y arenoso en algunas zonas.
- 93 Los inicios de la vitivinicultura en la comarca del Bages proceden, como en gran parte de Catalunya, del período romano. La instalación del monasterio benedictino de Sant Benet del Bages desarrolló la vitivinicultura de la actual Bages durante la Edad Media, ampliando los conocimientos vitícolas y la producción vinícola y expansionando en gran medida la cultura del vino. De este período las barracas de viña quedan como vestigios característicos de la zona. Durante el siglo XVIII, la producción vinícola del Bages abastecía del interior de Catalunya y a los pueblos ubicados en las zonas más montañosas de los Pirineos, donde la práctica vitícola era menos rentable. El Bages que-

daba así fuera del circuito de la producción vinícola destinada a la exportación hacia América y obtenía un mercado más fiable y seguro. Durante el siglo XIX, el Bages era una región vitivinícola importante porque al mercado interior consolidado se le unió el comercio exterior con Francia, cuyas vides estaban siendo atacadas por la filoxera. La filoxera y la sobreproducción posterior hundieron el sector desde finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. El Bages, pasaba de tener dos mercados abundantes, el interior y exterior, a no tener ninguno. Los agricultores empezaron a arrancar las vides en búsqueda de productos que ofrecieran mayores beneficios.

- 94 A finales del siglo XX, tres fenómenos resultaron fundamentales para el resurgimiento del sector vitivinícola en la comarca del Bages: la experimentación de vides foráneas y autóctonas para producir un vino de calidad, la creación de la D.O. Pla de Bages y la construcción de la autopista Barcelona-Manresa. La D.O. con sus 550 ha produce 11.800 hl anuales. Produce unos vinos tranquilos, "de casa", pues no son muy conocidos y tienen un mercado principalmente catalán. Es una D.O. que está en proceso expansivo y de consolidación, a partir de una producción de vinos de calidad que engloban tanto vinos tintos como blancos y rosados.

## Viñedos de la Denominación de Origen Pla de Bages



## Denominación de Origen Calificada Priorat

- 95 La D.O.C. Priorat se encuentra en el sudoeste de Catalunya y comprende la parte interior de la comarca del Priorat, conocida como Priorat histórico. El terreno es abrupto, formado por pequeñas colinas y montes, que el cultivo de la vid salva con bancales o terrazas, aunque a veces las vides son plantadas sin este tipo de construcción en las colinas de menor vertiente. El clima es mediterráneo, pero con influencia continental, que hace que los inviernos sean muy fríos y los veranos muy calurosos; es una región seca, con una gran insolación, que unida al peligro de heladas tardías limita la práctica de la agricultura y la diversificación de cultivos. La característica principal de esta región vitícola es el suelo, formado por un tipo de estrato primario pizarroso, la *llicorella*, que se presenta en pequeñas láminas planas. Este tipo de suelo es poco fértil y las vides tienen una productividad

muy baja, con muy pocos racimos y uvas. No obstante, la elevada insolación hace que estas uvas escasas tengan una concentración alta de azúcar y produzcan vinos con alta graduación alcohólica.

- 96 El origen de la vitivinicultura moderna en la comarca del Priorat fue debido a la ubicación de la Cartuja de Santa Maria d'Escaladei (*Scala Dei*) por los monjes benedictinos en el siglo XII, durante el proceso de repoblación tras la reconquista cristiana. En el siglo XVIII se produce un desarrollo económico de la comarca del Priorat. Con la desamortización se ganaron muchas hectáreas para la producción agraria y se aprovechó el dinamismo de la ciudad de Reus y de su puerto, Salou, para dar salida a los vinos producidos en el Priorat. La comarca se especializó en la producción vinícola y la superficie de la comarca se llenó de vides en monocultivo, descuidando otros cultivos esenciales como los cereales o el aceite. Durante los siglos XVIII y XIX el monocultivo vitícola implicó el impulso económico de la comarca, pero esta riqueza no se utilizó ni en mejoras en el sector ni en inversiones económicas en la comarca.
- 97 Pero la llegada de la filoxera hizo disminuir la superficie vitícola y la producción del vino en dos terceras partes en la comarca del Priorat. Para relanzar el sector vitivinícola era necesario una gran inversión de capital que financiara la replantación de las vides, pero el capital humano y financiero producido en años anteriores gracias al comercio vinícola, abandonó la comarca del Priorat para ubicarse en actividades económicas más rentables y seguras, como en el sector industrial que se estaba desarrollando en la ciudad de Barcelona y en el litoral catalán. Así, el Priorat volvía a estar aislado, sin capital financiero y sin capital humano y abocado a un futuro regresivo.
- 98 La iniciativa individual y foránea fue lo que relanzó los vinos del Priorat en la última década del siglo XX y que dio lugar a la creación de la D.O.C. Priorat en el año 2000. Los enólogos René Barbier y Álvaro Palacios, entre otros, pusieron en práctica sus conocimientos e introdujeron nuevas variedades vitícolas que permitieron bajar el grado alcohólico de los vinos, nuevas formas de elaboración que mejoraron el sistema de vinificación y nuevas inversiones que facilitaron el envejecimiento del vino y la venta en botella.
- 99 La superficie inscrita es de 1.650 hectáreas que producen una media de 1.857 hectolitros anuales. Los vinos más conocidos son los tintos,

que son muy intensos, estructurados, persistentes y de alta graduación alcohólica (13% - 18%), pero además se producen vinos blancos, dulces y añejos. Casi el 40% de los vinos son exportados al resto de España, a la UE, USA, Japón, México, Brasil, Canadá, Rusia o Australia.

## Denominación de Origen Tarragona

- 100 La D.O. Tarragona se encuentra en el sur de Catalunya. Hay dos subzonas, la de la Ribera de l'Ebre al oeste siguiendo el curso del río Ebro y con centro en Miravet y la del Camp de Tarragona al este con centros en Reus y Tarragona.
- 101 Es una D.O. llana que se extiende a lo largo de los márgenes de los ríos y de las suaves ondulaciones del litoral mediterráneo. Tiene un clima general mediterráneo, templado, sin grandes oscilaciones térmicas. El suelo ha recibido aportaciones aluviales del río Ebro, de sus afluentes y de las rieras. No obstante, en el Camp de Tarragona el suelo es más calcáreo y fino, mientras que en la Ribera d'Ebre es calcáreo y pedregoso.
- 102 La vitivinicultura en la región de la actual D.O. Tarragona se inició con la llegada de los romanos a Catalunya. En el año 218 a.C., Cornelio Escipión, desembarcó con sus legiones romanas militares en un pequeño poblado ibérico, *Tarrakon* y estableció una base militar. El cultivo de la vid se expansionó rápidamente por todo el Camp de Tarragona, favorecido por unas condiciones climatológicas excelentes. Los vinos de *Tarraco* tuvieron una gran reputación durante el período romano y eran continuamente elogiados por poetas y nobles de la propia capital, Roma.
- 103 Los monjes fueron los grandes impulsores de la vitivinicultura en Tarragona después de la reconquista en la Edad Media. A través del impulso de los grandes monasterios, como los de Santes Creus, Vallbona de les Monges y Santa Maria de Poblet, la superficie vitícola aumentó e incluso superó los límites anteriores del período romano. Un nuevo período floreciente se produjo a partir del siglo XVI y especialmente durante los siglos XVIII y XIX, con el comercio de vinos y aguardientes hacia las colonias americanas. Las exportaciones, realizadas desde el puerto de Salou, se dirigían también hacia Europa, con un

mercado consolidado en el Reino Unido que apreciaba los vinos dulces producidos en Tarragona.

- 104 Como había ocurrido en otras regiones vitivinícolas catalanas, la pérdida del mercado de las colonias americanas y la llegada de la filoxera comportó una gran crisis en el sector entre el salto de los siglos XIX y XX. El cooperativismo, el impulso de empresarios privados y la Estación de Vinicultura y Enología de Reus fueron fundamentales para una recuperación adecuada de la superficie vitícola y producción vinícola.
- 105 La autonomía de la subzona Falset, la actual D.O. Montsant, ha supuesto para la D.O. Tarragona una gran pérdida cualitativa. Los vinos de la D.O. Tarragona, pese a su gran historial y al hecho de estar rodeada de grandes D.O., tiene un déficit importante de personalidad y le está costando adquirir el impulso obtenido en las últimas décadas por otras regiones catalanas del sector. Pese a su superficie vitícola, el número de empresas importantes o de marca es reducido.
- 106 La superficie inscrita es de 7.391 hectáreas que producen una media de 391.000 hectolitros anuales. La producción de vinos de la D.O. Tarragona es variada, pues incluye vinos blancos, tintos, rosados, dulces y de licor. No obstante, la D.O. Tarragona está más interesada en la búsqueda del mercado interior, uniéndose a la oferta gastronómica y turística del litoral de la provincia de Tarragona, con mercados como los de Salou, Tarragona, Cambrils, Torredembarara, Valls o Reus.

## **Denominación de Origen Terra Alta**

- 107 La D.O. Terra Alta está situada en el sudoeste de Catalunya, con frontera con la CC.AA. de Aragón, y está compuesta por un altiplano de más de 400 metros de altitud sobre el nivel del mar. La D.O. tiene un clima mediterráneo continental. Los suelos son calcáreos, pero la textura gravosa y arcillosa permite un drenaje correcto. La depresión del río Ebro forma un paisaje espectacular, caracterizado por colinas pequeñas y un relieve abrupto y árido.
- 108 La vid es uno de los cultivos tradicionales que se ha estado practicando en la comarca, combinándose con los otros productos mediterráneos tradicionales como el trigo, el olivo o los árboles de fruta seca. Se suele cultivar en terrazas, en el inicio de las colinas,

para favorecer la insolación o en el fondo de los valles para aprovechar unos suelos más ricos.

- 109 Las primeras referencias vinícolas de la Terra Alta proceden de 1185, cuando el conde de Barcelona Ramon Berenguer IV mandó repoblar la comarca de vides para proveer de vino el mercado de la Cataluña interior. Así, la producción vinícola resurgió con la reconquista cristiana en la Edad Media y a través de la orden de los Templarios, la cual controlaba la comarca desde el castillo de Miravet, en la comarca vecina de Ribera d'Ebre. La vid fue fundamental en el proceso de colonización, ya que podía ubicarse en terrenos difíciles o poco favorecidos climáticamente, requería poca dedicación y permitía a los agricultores la posibilidad de dedicarse a otros cultivos.
- 110 Al iniciarse el siglo XVIII, la agricultura catalana era todavía una agricultura tradicional extensiva. Persistía el cultivo bianual, con la práctica del barbecho y la necesidad de mucha mano de obra. No obstante, el aumento demográfico supuso la expansión e intensificación agraria y la especialización de productos de mercado. En el caso de la comarca de la Terra Alta, al tratarse de una comarca de secano, la intensificación se produjo en los cultivos mediterráneos tradicionales: los cereales, la vid y, especialmente, el olivo, debido al aumento del precio del aceite. Sin embargo, y tal como sucedió en otras comarcas catalanas, el cultivo vitícola aumentó cuando la filoxera estaba atacando las vides francesas y lo hizo a expensas del cultivo del olivar y beneficiándose además del papel influyente de la ciudad de Reus.
- 111 Después de la filoxera, la vitivinicultura se desarrolló gracias al cooperativismo, a la implantación de nuevas técnicas en el cultivo y elaboración del vino que permitieron modernizar el sector y al aumento del peso de la ciudad de Reus como centro comercial. El movimiento cooperativista se expansionó a finales del siglo XIX, durante la Mancomunidad, y dotó a las poblaciones de la comarca de bodegas y almazaras que permitieron a los agricultores la posibilidad de realizar aceite y vino.
- 112 A inicios del siglo XX, la comarca era principalmente cerealista, ya que el cereal representaba el 46'2% de las tierras en cultivo, los olivos el 28'2% y la vid el 18'3%. La producción de la comarca fue de 52.000 hl de cereales, 31.000 hl de vino y 19.300 hl de aceite.

- 113 En 1973, la viña pasó a ser el cultivo más importante de la comarca, con 13.000 ha, que representaban el 43'7% de la superficie cultivada de la comarca. Con la entrada de España a la UE, la comarca también se vio afectada por la política vitivinícola europea, que ha generado una reconversión del sector. Se arrancaron las vides más viejas y menos productivas y se redujo la superficie de viñedo en ansias de obtener mayores rendimientos y mayor calidad del vino.
- 114 La superficie inscrita es de 9.924 hectáreas que producen una media de 268.941 hectolitros anuales. Se producen vinos tintos, blancos y rosados, rancios y de licor. Los vinos blancos han sido los característicos de la comarca y tienen un paladar fino, son muy intensos y tienen una graduación alta. Los vinos negros son intensos, estructurados, frutados y con cuerpo y están entrando en el mercado con fuerza. Los agricultores proporcionan la uva a las distintas cooperativas de la comarca, las cuales han ido introduciendo las nuevas técnicas de vinificación que han permitido vender el vino embotellado, de forma que ha sido posible aumentar la exportación de los vinos de la D.O.



## Viñedos de la Denominación de Origen Terra Alta



## Denominación de Origen Cava

- 115 La D.O. Cava es una D.O. de ámbito estatal, aunque su origen y la mayor parte de su superficie y producción pertenecen a la Comunidad Autónoma de Cataluña. Asimismo, es la única D.O. cuyo nombre no hace referencia a un ámbito geográfico sino que adoptó un concepto particular del lugar de producción.
- 116 La zona de producción de la D.O. Cava la integran 160 municipios ubicados en 7 Comunidades Autónomas españolas, aunque la mayor parte de los municipios, unos 136 que representan el 90% de la superficie, se sitúan en la de Cataluña y especialmente en la región vitivinícola del Penedès. Además de Cataluña, hay las áreas del norte de España, Aragón, Badajoz y Valencia. La región vitivinícola del Penedès concentra el 95% de la producción, el resto de la Comunidad Autónoma de Cataluña más del 3% y las otras regiones españolas el 2% restante.

## Agradecimientos

- 117 Becaria postdoctoral Beatriu de Pinós de la Generalitat de Catalunya en la Chaire Unesco “Culture et Traditions du Vin”, Institut Jules Guyot, Université de Bourgogne, con el proyecto de investigación “Geografía de la vid y el vino: Territorio, cultura, paisaje y economía”.
- 118 Este artículo está vinculado a dos proyectos de la Universidad de Barcelona: “Las unidades básicas de paisaje agrario de España: identificación, delimitación, caracterización y valoración. La España mediterránea cálida insular y el valle del Ebro” y el Grup de Recerca Ambiental Mediterrània (GRAM).

---

Catalunya, Decret 474/2004, de 28 de desembre, pel qual es desenvolupa la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 30 desembre 2004, número 4291.

Catalunya, Llei 15/2002, de 27 de juny, Presidència de la Generalitat, d'ordenació vitivinícola, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 juliol 2002, número 3673.

Catalunya, Ordre 3 desembre 1998, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, que modifica el Reglament de la Denominació d'Origen Costers del Segre i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 10 desembre 1998, número 2783.

Catalunya, Ordre 22 juny 1999, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual es crea la Denominació d'Origen Catalunya i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 2 juliol 1999, número 2922.

Catalunya, Ordre 18 desembre 2000, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 29 desembre 2000, número 3294.

Catalunya, Ordre 30 octubre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Tarragona i del seu Consell Regulador, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 novembre 2001, número 3510.

Catalunya, Ordre 5 novembre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Montsant i del seu Consell Regulador, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 novembre 2001, número 3510.

Catalunya, Ordre ARP/148/2005, 7 abril 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Terra Alta,

*Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 18 abril 2005, número 4365.

Catalunya, Ordre ARP/149/2005, 11 abril 2005, per la qual es crea la Denominació d'Origen Catalunya i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 18 abril 2005, número 4365.

Catalunya, Ordre ARP/276/2005, 14 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Tarragona, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 21 juny 2005, número 4410.

Catalunya, Ordre ARP/286/2005, 15 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Montsant, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 28 juny 2005, número 4414.

Catalunya, Ordre ARP/297/2005, 20 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Costers del Segre, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 1 juliol 2005, número 4417.

Catalunya, Ordre ARP/60/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Conca de Barberà, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/61/2006, 17 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pla de Bages, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/62/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pene-

dès, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/63/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Empordà, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/64/2006, 22 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Alella, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/188/2006, 18 abril 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 21 abril 2006, número 4618.

Ciurana, J. (1980): *Els vins de Catalunya*, Barcelona, Servei Central de Publicacions de la Generalitat de Catalunya.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (1999): *Estadístiques Agràries i Pesqueres de Catalunya, any 1997*, Barcelona, D.A.R.P., Generalitat de Catalunya.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (2003): *Guia de l'Agroalimentació de Catalunya, sector del vi, cava i licor*, Barcelona, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Generalitat de Catalunya.

El Periódico de Catalunya (2002a): "D.O. Penedès", *Catalunya, País de Vins*, fascículo I.

El Periódico de Catalunya (2002b): "D.O. Penedès", *Catalunya, País de Vins*, fascículo II.

El Periódico de Catalunya (2002c): "D.O. Terra Alta", *Catalunya, País de Vins*, fascículo III.

- El Periódico de Catalunya (2002d): "D.O. Costers del Segre", *Catalunya, País de Vins*, fascículo IV.
- El Periódico de Catalunya (2002e): "D.O. Tarragona", *Catalunya, País de Vins*, fascículo V.
- El Periódico de Catalunya (2002f): "D.O. Conca de Barberà", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VI.
- El Periódico de Catalunya (2002g): "D.O. Empordà-Costa Brava", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VII.
- El Periódico de Catalunya (2002h): "D.O. Monstant", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VIII.
- El Periódico de Catalunya (2002i): "D.O. Alella", *Catalunya, País de Vins*, fascículo IX.
- El Periódico de Catalunya (2002j): "D.O. Pla de Bages", *Catalunya, País de Vins*, fascículo X.
- El Periódico de Catalunya (2002k): "D.O. Catalunya", *Catalunya, País de Vins*, fascículo XI.
- El Periódico de Catalunya (2002l): "D.O. Priorat", *Catalunya, País de Vins*, fascículo XII.
- Europa, Reglamento (CE) 1493/1999, Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, *Diario Oficial* n° L 179 de 14 julio 1999.
- Huetz de Lemps, A. (2009): *Les vins d'Espagne*, Bordeaux (France), Presses Universitaires de Bordeaux.
- Institut Català de la Vinya i el Vi. INCA-VI. Página web.
- Institut d'Estadística de Catalunya (IEC) (anual): *Anuari Estadístic de Catalunya*, Barcelona, Institut d'Estadística de Catalunya; Generalitat de Catalunya.
- Institut d'Estadística de Catalunya (IEC) (anual): *Cens agrari*, [www.idescat.es](http://www.idescat.es).
- Ministerio de Fomento (1899): *Mapa de la invasión filoxérica en España, hasta 1899, formado con los datos remitidos por los ingenieros agrónomos afectos a este servicio*, Madrid, Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio.
- Miró, J. (1988): *La producción de ánforas romanas en Catalunya. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense (siglos I a.C. - I d. C.)*, Coimbra, Instituto de Arqueología de la Faculdade de Letras de la Universidade de Coimbra.
- Mollevi, G. (2007): *La geografía de la vid y el vino en Cataluña*. Barcelona, Editorial Davinci Continental.
- Rexach, A. (2000): *Vins i caves de Catalunya*, Barcelona, Edicions L'isard, S.L.
- Solà, A.; Farré, A. (1979): "Història I", en *Dolça Catalunya. Gran Enciclopèdia Temàtica Catalana*, volumen V, página 146.

## **Français**

En este artículo se presenta el proceso histórico del cultivo de la vid en el actual territorio de la Comunidad Autónoma de Cataluña desde su inicio en el siglo VI a.C. Se presenta dónde se plantaron vides, las sociedades que las plantaron, cómo se plantaron y los motivos culturales y religiosos que estaban vinculados al cultivo de la vid. Lógicamente, también se muestra la evolución histórica de la producción de vino, desde la llegada de los griegos a la localidad de Ampurias hasta la actualidad, pasando por el período romano, la Edad Media, los siglos del gran comercio catalán y la crisis filoxérica a finales del siglo XIX.

En una segunda parte, se analiza la situación actual del sector vitivinícola catalán, centrándose en el establecimiento de las Denominaciones de Origen. Actualmente, el sector vitivinícola es uno de los sectores agrarios más importantes de Cataluña. Hay 12 Denominaciones de Origen vitivinícolas en Cataluña, cada una de ellas distinta de las otras y con su propio sello de identidad.

---

### **Gemma Molleví Bortoló**

Escola de Viticultura i Enologia Merce Rossell i Domènech de Sant Sadurní d'Anoia - Barcelone  
[gemografia@yahoo.es](mailto:gemografia@yahoo.es)