

LA PÀGINA DE... ▶ GEST! ASSOCIACIÓ DE PROFESSIONALS SÈNIORS AL SERVEI DEL TERRITORI

El Bages, una terra i paisatge únics

▶ Les vinyes, els boscos i les construccions de pedra seca s'han convertit en elements essencials del nostre territori que cal preservar

VALENTÍ ROQUETA GUILLAMET. MANRESA

■ El Bages és i ha estat terra de vinyes i de bon vi. La seva tradició vitivinícola és tan antiga com la seva història; i el seu mateix nom –Bages– seria, segons un vell crònic, testimoni d'una tradició i vocació històriques, ben patents a través de la documentació medieval fins al segle XX.

El Bages, comarca de la Catalunya Central, té un nombre important de municipis amb personalitat pròpia, i disposa d'un paisatge molt divers –amb vegetació de caràcter mediterrani i amb una formació geològica amb la muntanya de sal i les mines de potassa–, situat entre les serralades de Castellallat, Pinós i Rubió, amb el parc natural de Montserrat i el de Sant Llorenç del Munt, els rius Cardener i Llobregat, i les rieres de la Gavarresa, de Calders, de Rajadell, de Relat i d'Oló, que li configuren uns altiplans. Així mateix, la zona es nodreix d'una xarxa de carreteres amb tres eixos importants de comunicació: l'eix del Llobregat, l'eix del Cardener i l'eix Transversal.

Tot plegat li atorga unes característiques pròpies que, juntament amb els seus antecedents històrics i el desenvolupament social, industrial i urbà, ha anat configurant el seu paisatge únic.

Les arrels vinícoles

L'agricultura ha estat històricament molt important per a l'economia i el benestar de la zona, i especialment ho és i ho va ser el cultiu de la vinya. Durant segles els viticultors i pagesos van cuidar de les vinyes i van elaborar vi a la comarca, podent abastir també els territoris veïns –el segle XIX va arribar a ser la comarca catalana amb més extensió de vinya. Amb la irrupció de la fil·loxera a finals del segle XIX, molts viticultors van abandonar les vinyes i d'altres més endavant van ser arrencades. Aquest fet, juntament amb un procés inevitable d'industrialització, van modificar completament el paisatge que fins aleshores impregnava el Bages.

Va ser en aquella època, i coincidint amb un moment d'expansió, que moltes famílies van fer el pas del camp a la ciutat. No obstant, la família Roqueta, que ha-



Els pins, alzines, roures, figueres, oliveres, castanyers i cirerers caracteritzen el nostre bosc

ARXIU CELLER ABADAL



Als termes de Mura, Talamanca i Rocafort es conserven més d'un centenar de tines de pedra seca

ARXIU CELLER ABADAL

via iniciat el 1898 la comercialització de vins a Manresa, no va romandre d'esquena a la masia pairal d'Horta d'Avinyó (segle XII), sinó que més endavant, el 1985, va decidir iniciar una nova etapa de cultiu de la vinya en aquesta ubicació històrica, en un entorn privilegiat.

Així, enmig de les vinyes centenàries, envoltades de boscos de xiprers, roures, figueres i oliveres, el celler Abadal, com també van fer altres cellers al territori, va retornar als orígens i va plantar noves varietats, que s'aclimataren perfectament a la zona.

També, des dels seus inicis, va treballar per la recuperació de les varietats de raïm tradicionals de la zona, picapoll –actualment varietat insígnia de la DO Pla de Ba-

ges– i sumoll, i més endavant la mandó, que des de llavors constitueixen la seva identitat i futur, ja que per la seva maduració tardana s'adapten bé al canvi climàtic.

Ceps en petites terrasses de vinya envoltades de bosc, en un sòl d'argila amb forta presència de pedra, i compassats per una climatologia mediterrània amb influència continental per tal d'ela-

«El celler Abadal, com van fer altres cellers al territori, va retornar als orígens i va plantar noves varietats»

borar vins que expressin la singularitat del paisatge.

Què podem fer els cellers per contribuir a preservar aquest paisatge? El Bages té un enorme patrimoni paisatgístic que avui constitueix no només la bellesa de l'entorn sinó també una important xarxa econòmica i de benestar que tenim tots el deure i la vocació de preservar.

La voluntat prioritària dels cellers és el conreu de les vinyes, situades en l'orografia natural del terreny, que al mateix temps serveixen contra l'erosió i contra els incendis. També la cura de tot el que les envolta, la vegetació autòctona dels boscos, i el respecte a la fauna que hi fa estada.

Creiem en l'estètica del nostre paisatge i el seu entorn com un

bosc mediterrani, amb pins, alzines, roures, figueres i oliveres, nodrit també de castanyers i cirerers, amb un sotabosc d'herbes aromàtiques. I en una orografia irregular amb l'existència generalitzada de bancals a diferents nivells i la presència d'un potent patrimoni en pedra seca: barraques i marges a les zones de desnivell. Per això, es construeixen i conserven també els murs de pedra seca, molt útils per preservar el sòl i retenir la humitat i que, alhora, suposen un refugi per a diverses espècies d'aus, rèptils i insectes.

En el nostre celler, acompanyant les vinyes, tenim més de quaranta barraques de vinya que estan rehabilitades, i d'aquesta manera se segueix recuperant, de manera paulatina, la gran quantitat que encara hi resten.

Testimonis patrimonials

També formen part d'aquest llegat únic les tines de pedra seca, que naixien al segle XVI i s'estenien en el segle XIX per respondre a les necessitats dels viticultors de reduir costos i temps de transport del raïm de les vinyes als cups de les cases. Només als termes municipals de Mura, Talamanca i Rocafort se'n conserven més d'un centenar, amb la meitat d'elles concentrades a la vall del Flequer i la zona de Mura. Un testimoni viu d'aquesta riquesa patrimonial es troba a la finca Arboret.

Aquest patrimoni d'arquitectura rural i vitícola ofereix una altra mirada, una harmonia en el paisatge que a més ens apropa a la història de la viticultura bagenca, i que ens convida a gaudir del silenci i de les olors i aromes del bosc, en aquest entorn privilegiat que ens acompanya.

La cura de l'entorn i de la biodiversitat és, per tant, un element clau i un eix imprescindible per al benestar de la zona. Cuidar la sostenibilitat ambiental amb la finalitat d'elaborar vi, en el cas dels cellers, i preservar aquesta riquesa paisatgística per a les generacions futures. Un patrimoni que dona al Bages un valor propi, una diferenciació i una identitat única en el nostre país.

Valentí Roqueta Guillamet és el fundador del celler Abadal