

Ebre

De la fil·loxera a les grans catedrals del vi del Pinell de Brai i Gandesa



ANTON MONNER
Cronista de Gandesa

Crònica

Des dels temps dels ibers s'ha produït vi a la comarca de la Terra Alta. Fins a principis del segle XX la viticultura era un conreu complementari i no el principal que és ara, convertit en un dels motors econòmics del territori

La greu crisi produïda per la fil·loxera havia de revertir en un gran revulsiu econòmic a la viticultura catalana. Durant segles, els vinyers es plantaven amb sarments que es feien arrelar de la branca d'un cep sa, de textura ferma i de producció acreditada. Cada sarment es seccionava en trossos d'uns trenta centímetres i es plantava. Amb les atencions precises, sobretot regada abundantment les primeres setmanes, la branca treia arrels, creixia i es formava un nou cep. Al cap de dos anys d'haver-lo plantat el cep ja produïa. França que era el màxim país productor de raïm del món, li aparegué la fil·loxera pels anys 1860 i la malaltia produïda per l'insecte matava els vinyers i el preu del vi va pujar fortament. Pels efectes de la fil·loxera, a França el vi l'havien d'importar sobretot de Catalunya.

A la Terra Alta es produïa vi des dels temps dels ibers, segurament en un dels primers cellers coneguts de Catalunya. Al Coll del Moro, a la casa del senyor del lloc, situada al costat del que resta del castell, recentment excavat per l'arqueòleg Jornet, dirigint treballs de la Universitat de Barcelona, s'hi han trobat trulls on s'hi elaborava el vi. La comarca de la Terra Alta havia estat durant segles, bladera per excel·lència. Existien vinyes plantades a costers i a terres marginals que produïen

Es va anar canviant el blat per la vinya, destinant-hi els bancals de les millors terres

gamatxes blanques i negres fins a 18 graus alcohòlics que servien per abastar els mercats locals i de proximitat, com era el de Tortosa la capital de l'Ebre, on podien portar els seus vins sense haver de pagar les taxes duaneres imposades per la seva Universitat. Els costers produïen poca quantitat però eren raïms molt potents i



Interior del celler cooperatiu del Pinell de Brai, una de les catedrals del vi. FOTO: JOAN REVILLAS

dolços, veremant-se a principis d'octubre quan de la baia s'hi havia pansit el líquid de la polpa necessari per la maduració. Els francesos negaven l'entrada dels nostres vins quan tenien una graduació superior als 15 graus per protegir els seus. Però a la comarca la viticultura fins a principis del segle XX era complementària i no el principal conreu com ara.

Deu anys després d'aparèixer la fil·loxera, els propietaris importants de la zona anaren canviant els conreus de blat per vinya. Fins aquell moment el blat era car i el producte agrícola de més rendibilitat econòmica i imprescindible per tractar-se de la matèria prima per fabricar el pa que era l'aliment essencial per la població. A Gandesa, el baró de Purroy, els Tomaset, els Boira, els Figueres o els Inquisidors, les famílies amb més propietats de la localitat, plantaren vinyes als bancals de les millors terres. Aquests propietaris ja multiplicaren les produccions de vi i ja es convertiren en productors significats. A la premsa es publicà que el 1887

s'havien embarcat a l'estació ferroviària de Tortosa, 1.103 boïcs de vi per vendre'ls a França. Aquell mateix any, aquests grans propietaris construïren grans edificis familiars gràcies als guanys de la viticultura i arriben a Gandesa paletes i obrers d'arreu de les comarques veïnes, pujant casalicis de gran envergadura, com Ca Calixto Pallarès, ca Boira, Ca Figueres, Ca Tibària, la Fonda Ma-

A la premsa es publicà que el 1887 es van embarcar 1.103 boïcs de vi per a França

nyà o Ca Toledano, entre moltes altres.

A França ja es començaren a plantar vinyes amb peus americans que l'insecte de la fil·loxera no atacava. I a Gandesa, Antoni Magrinà i Sunyer, enginyer agrònom i president de la Diputació de Tarragona, el baró de Purroy i Tomaset, no tardaren gai-

re a plantar vinyes amb el nou sistema exempt de malaltia. I a la vegada va existir una gran febre plantadora de vinyes a tots els pobles de la comarca. L'any 1899 la fil·loxera arribà al Priorat i l'any següent a Gandesa. Tantes finques es plantaren que, malgrat anys la manca de pluges i d'atacs de mildiu i cendrosa, quan no es coneixien prou bé la forma per combatre-les, la producció s'incrementà tant que els compradors no disposaven de suficient capacitat per emmagatzemar el vi. Augmentà la construcció de trulls i l'any 1913 es construí un gran celler de dos grans propietaris, el Celler Valls Figueras C^a i una fàbrica d'alcohol. Però tot resultava insuficient per emmagatzemar el vi elaborat.

A darreries del 1910 es celebrà a Gandesa la Santa Missió on s'hi reuniren els productors de raïm del districte judicial. Així nasqué la necessitat de crear cellers cooperatius i dipositar el fruit per posteriorment vendre'l sense haver de passar per les mans d'intermediaris. I d'aquesta idea ja se-

cundada per la Diputació de Barcelona l'any 1906, quan la Mancomunitat de Catalunya 8 anys després, havent-se agrupat les diputacions de les quatre províncies, promociónen la creació dels Sindicats Agrícoles, creant les escoles d'enginyers agrònoms, aixecant construccions dels nous edificis d'investigació agrària, obrint Caixes de Crèdit pròpies, assegurances i una sèrie d'ajudes que determinaren que a molts pobles de Catalunya s'hi formessin juntes de paguesos que crearien els Sindicats Agrícoles. Acabada la Guerra passaren a denominar-se Cooperatives, dirigides i controlades pel règim de Franco.

A Gandesa, el celler cooperatiu ja va començar a funcionar l'any 1915, dipositant els raïms a un celler propietat de la família Navarro, situat a la Plaça del Comerç, entre casa Perelló i casa Borretes. Els fundadors foren els Molles (la família Manyà), els Re-

Les construccions són obra de l'arquitecte modernista Cèsar Martinell

dó (la família Serres), els Navarro, els Fontanet, els Soro (Flaret), tots ells de procedència cristiana. A altres pobles com Batea i el Pinell, també es crearen els Sindicats Agrícoles. No tots ells van fructificar i d'aquelles inicials circumstàncies de la fil·loxera, el massiu canvi de conreus del blat a la vinya, i en no disposar de suficients trulls per dipositar el vi i amb l'ajuda de la Mancomunitat es van començar a construir les grans catedrals del vi del Pinell i de Gandesa. Avui son extraordinaris edificis modernistes, construïts per l'arquitecte Cèsar Martinell, l'any 1918 i 19, de gran atracció turística i segueixen produint vi.

La nostra comarca com altres de Catalunya, canviaren la seva fesomia agrícola i passaren a convertir-se en zones vitícoles per excel·lència.