

DOCUMENTS PER A LA CREACIÓ D'UNA MARCA DE GARANTIA D'ESCUMOSOS DE LA REGIÓ DEL PENEDÈS

**FONAMENTS HISTÒRICS: LA VINYA AL Penedès. UNA VISIÓ DE LLARG
TERMINI**

5 de maig de 2016

Equip de recerca:

Ramon Arnabat Mata (Universitat Rovira i Virgili)

Josep Colomé Ferrer (Universitat de Barcelona)

Raimon Soler Becerro (Universitat de Barcelona)

Francesc Valls Junyent (Universitat de Barcelona)

RESUM

- **El conreu de la vinya té presència al Penedès des de fa uns 2.700 anys. Tanmateix, l'expansió d'aquest conreu fins a convertir-se en el predominant en determinades zones del país i, molt especialment, al Penedès, no es produeix fins al segle XVIII.**
- **El motor d'aquesta expansió va ser el comerç d'aiguardents cap al nord d'Europa. L'aiguardent no es deteriorava durant el transport en els viatges comercials. Així, els aiguardents catalans, de preus relatius més baixos que els destil·lats francesos, es van convertir en la beguda característica de les classes populars d'aquells països europeus.**
- **L'exportació d'aiguardent va estimular la plantació de vinya sobretot en comarques litorals: el Baix Camp, la marina del Penedès i el Maresme, zones més properes als ports d'exportació. Tot i amb això, en alguns municipis de l'interior penedesenc hi ha constància que la vinya havia fet grans progressos al llarg del segle XVIII.**
- **Acabades les guerres napoleòniques (1815), s'inicia una nova etapa caracteritzada per la decadència de l'exportació d'aiguardent i l'increment de l'exportació de vi com a tal. Durant bona part del segle XIX es va viure una successió de bones conjuntures pels preus del vi, que van incentivar la plantació de vinya. Cal destacar les relacionades amb la invasió de les vinyes franceses per l'oïdi i la fil·loxera.**
- **A més el comerç de vi català, a banda de comptar amb un gran mercat com era Barcelona, es va integrar en el circuit comercial català amb l'illa de Cuba com a centre, i amb ramificacions cap al Riu de la Plata i cap als Estats Units. D'aquesta manera, el vi català es va convertir en una peça clau del procés d'industrialització que vivia el país en aquells moments.**
- **Aquestes fases expansives van tenir com a conseqüència que la regió del Penedès tingués cada cop més pes en la vitivinicultura catalana. En alguns municipis d'aquesta regió, especialment en els de l'entorn de Sant Sadurní d'Anoia, la intensitat de plantació de la vinya ja havia fet que aquest conreu esdevingués pràcticament un monocultiu.**
- **Un dels instruments jurídics que van facilitar l'expansió de la vinya va ser el contracte de rabassa morta, que va permetre l'expansió d'aquest conreu a costa sobretot de les zones boscoses. El contracte es fonamentava en el fet que un propietari cedia una parcel·la de terra**

a condició que el pagès que la rebia la desbrossés i la plantés de vinya a canvi del pagament d'una part dels fruits de la collita. El que rebia la terra havia de treballar-la “ús i costum de bon pagès” (pràctica dels colgats i capficats) i en mantindria el dret d'ús mentre visquessin dues terceres parts dels ceps.

- Aquest procés d'expansió de la vinya durant el segle XIX al Penedès es va fer en base sobretot a viníferes negres com el Sumoll. En un municipi com Sant Sadurní d'Anoia, cap al 1876-1880 el 91% del vi que es produïa era negre. Tot i que ja en aquesta època destaca entre les varietats blanques el Xarel·lo.
- La plaga de la fil·loxera va acabar amb la vitivinicultura tradicional. Tot i que es van tornar a replantar moltes vinyes, mai més no tornaria a tenir l'esplendor del segle XIX. Les comarques de Barcelona i de Tarragona no van perdre tanta superfície de vinya com aquelles en què s'havia plantat vinya a redós de la invasió fil·loxèrica a França (Girona i Lleida).
- El primer terç segle XX va estar marcat per un període de crisi en la viticultura: baixos preus, sobreproducció, costos elevats. Al Penedès es va mirar de fer front aquesta situació intentant millorar la qualitat del conreu i de la vinificació, sobretot gràcies a la tasca de l'Estació Enològica. També, per primer cop, els grans comerciants de vins s'agruparen per crear un *lobbie* o patronal per pressionar les autoritats.
- En el context de la replantació van començar a expandir-se varietats blanques, entre les quals destacaven la Parellada però sobretot el Xarel·lo. Tot i amb això, encara hi hauria hagut una proporció relativament alta de varietats negres, dominades aquestes pel Sumoll.
- Després de la Guerra Civil (1936-1939), la vinya es va anar reduint progressivament. Les dificultats en l'exportació i la política autàrquica del primer Franquisme, van facilitar que s'acabessin destinant les terres a altres conreus (bàsicament cereals). Les transformacions econòmiques dels anys 60 van acabar de reblar el clau, de manera que en algunes comarques tradicionalment vitícoles (Bages, Vallès Occidental) la vinya pràcticament va desaparèixer.
- En aquest context, només al Penedès s'ha produït una recuperació relativament important de la vinya, de manera que els municipis situats a l'actual Denominació d'Origen representen el 47% de la vinya que hi ha a Catalunya.

- És durant els anys 1950 i 1960 que s'estableix el gran domini del Xarel·lo en el conjunt de la DO Penedès. Fet que ve facilitat tant pel domini dels grans comerciants instal·lats a Vilafranca (exportadors de vins blancs a doll) com per la creixent expansió de la indústria del cava en aquelles dècades. A mesura que els comerciants vilafranquins han cedit l'hegemonia als cavistes, el pes del Xarel·lo respecte a altres varietats s'ha anat equilibrant.
- Així doncs, ha estat principalment la indústria de vins escumosos la que ha permès el manteniment de la vinya a la regió penedesenca. Aquesta indústria ha estat preponderantment catalana des dels seus inicis. Això és causat pel fet que Catalunya era, des de bon començament, el principal mercat d'importació del *champagne* francès.
- En un principi, la indústria d'escumosos estava força repartida i semblava que seria Reus la ciutat on s'havia de desenvolupar. Però va ser Sant Sadurní d'Anoia la que va acabar liderant la indústria "xampanyera" ja abans de la Guerra Civil.
- Aquesta concentració prové, en bona part, de l'èxit de l'empresa de Manuel Raventós, que l'any 1911 va aconseguir produir més ampelles d'escumosos que ampelles s'havien importat de França. Aquest èxit comercial es fonamentava en una important estratègia de màrqueting i va facilitar la substitució de personal qualificat forani per treballadors sortits de la mateixa empresa.
- Després de la Guerra Civil, la concentració de la indústria del cava a l'entorn de Sant Sadurní d'Anoia s'ha anat incrementant. Cap al 1960, la capital del cava concentrava no només la majoria de les empreses del sector (41%) sinó també les més grans. Si hi afegim els pobles del seu entorn, arribem a una concentració del 60% de les empreses cavistes de tot l'Estat espanyol en aquell any.
- Aquesta concentració, doncs, ens permet parlar amb propietat de la formació d'un clúster del cava a l'entorn de la vila de Sant Sadurní d'Anoia.

LA VINYA I EL VI AL Penedès: DELS IBERS AL SEGLE XVIII

Els orígens: fenicis i ibers a l'Edat del Ferro

Hom tendeix a donar per descomptat que van ser els grecs i els romans els que van introduir la vinya i el vi a Catalunya. Però, les recerques arqueològiques i els estudis carpològics i d'altres materials realitzats en els darrers anys, mostren clarament que van ser els fenicis els que, al segle VII abans de la nostra era (ane), van portar el consum del vi al litoral català, al Penedès i al Camp de Tarragona, des d'on, ràpidament, es va estendre cap a l'interior del país per la vall del riu Ebre.

És doncs, durant l'Edat del Ferro a Catalunya, és a dir, fa uns 2.700 anys, que la plantació de vinya, la producció de vi i el seu consum s'introdueixen en el nostre país. És en aquest marc que cal situar el jaciment arqueològic de la Font de la Canya al terme municipal d'Avinyonet del Penedès (<http://www.fontdelacanya.cat/>). Una mena de centre de producció i comercialització de productes agraris, bàsicament de cereals, però on el vi hi juga un paper important, com a producte apreciat i escàs.

FIGURA 1. Plànol general del jaciment arqueològic de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès)



Font: Dani López (Coord.), *La Font de la Canya. Guia Arqueològica* (2015)

Aquest jaciment presenta un registre arqueològic ric i variat que, junt a les dades carpològiques documentades, permet suggerir que es va plantar vinya (*Vitis vinifera* ssp. *vinífera*) i que es produïa i consumia vi al Penedès durant el segle VII aC. Podem afirmar, doncs, que el Penedès és un dels bressols de la vinya i el vi a Catalunya i que els cossetans, els ibers que vivien entre el Penedès i el Camp de Tarragona, foren els primers conreadors de la vinya a Catalunya.

FIGURA 2. Cares ventrals, dorsals i laterals de llavors de *Vitis vinifera* ssp. *vinifera* mineralitzades localitzades a la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès), el segle VII aC.



Nota: Els pinyols de raïm s'han servat sota els efectes de la mineralització i estan datats entre els anys 650-600 aC o primera Edat del Ferro.

Font: Dani López (Coord.), *La Font de la Canya. Guia Arqueològica* (2015)

La introducció del vi, primer, i de la vinya després, va significar un gran estímul comercial pel Penedès en els seus intercanvis amb els fenicis. Primer, el vi (producte exòtic i d'accés restringit) arribava en àmfores fenícies a la costa i es distribuïa pel prelitoral. Després, es plantà vinya, la qual cosa exigia una inversió inicial i molt de treball per obtenir-ne resultats en forma de vi. De fet, la producció de vi és la principal novetat de l'edat del ferro.

Les restes arqueològiques i carpològiques relacionades amb el vi i la vinya son força abundants en els assentaments ibèrics penedesencs (Font de la Canya –

Avinyonet del Penedès-, Mas Castellar –Santa Margarida i els Monjos-, la vinya d'en Pau –Vilafranca del Penedès-, l'Alzinar gran de la Massana –Font-rubí-, Sant Miquel -Olèrdola,). En el jaciment de la Font de la Canya s'han localitzat, entre els segles VII i II a.n.e: podalls de ferro, per al manteniment i la poda de la vinya; una base de pedra d'una premsa de vi; àmfores i objectes de vaixel·la de taula relacionats amb el magatzematge, el transport i el consum de vi; i estris destinats a festes i cultes religiosos relacionats amb el vi. Als jaciments de Mas Castellar i de l'Alzinar gran de la Massana, s'han trobat les bases de pedra de dues premses de vi que tenien esculpides una regata circulars per conduir el most cap al broc esculpit que li donava sortida.

El món clàssic: el paper dels romans

El conreu de la vinya i l'elaboració de vi pels ibers al Penedès, els cossetans, estimulats per la presència fenícia, va reforçar-se amb la presència dels grecs, primer, i dels romans, després, tal i com podem comprovar en les restes arqueològiques, murals, ceràmiques i textos literaris i històrics. El vi era una preuada mercaderia al món clàssic i els romans van afavorir l'expansió del conreu de la vinya al Penedès, especialment a la costa, però també a zones aïllades de l'interior. Ara bé, es tractava d'una vinya força diferent a l'actual, amb varietats que desconeixem i, possiblement, avui perdudes, i amb ceps en general en forma de parra.

En aquella època, l'elaboració del vi es feia mitjançant sistemes que consistien en barrejar mel, panses i raïms secs amb el vi novell en fermentació, i això comportava uns vins pesats, xaroposos i llisquents. També era corrent el “vi cuit” o “vi bullit”, és a dir, escalfat i evaporat a foc directe, per a fer-lo més viscos i concentrat. Aquest vi havia estat prèviament macerat amb espècies, fulles, escorces, regalèssia, plantes diverses, mirra, encens, etc. A vegades també s'espessia amb reïna de pi, i, fins i tot, s'hi afegia sal. El resultat de tot plegat era un vi que s'assemblava a un xarop espès i que necessitava ser barrejat amb aigua, per a poder-se beure com a refresc.

El conreu de la vinya es va estendre en paral·lel a la creació de les *vilae* romanes (les masies), on aquella conformava amb els cereals i les oliveres, la tríade mediterrània. Bona part de la producció circulava per la via Augusta camí de Tarragona per al seu consum i/o exportació a Roma via marítima i mitjanant

àmfores. Però, el principal problema del comerç vinícola a grans distàncies ha estat durant molt de temps la falta de conservació dels vins a causa dels sistemes de vinificació emprats. També els romans s'hi van trobar.

Del segle IV al segle VIII les diverses invasions bàrbares i sarraïnes van malmetre les xarxes comercials i el comerç a llarga distància, però al Penedès va seguir-se conreant la vinya i produint vi, això sí, en menor quantitat que a l'època romana. Bàrbars i sarraïns, per raons culturals i/o religioses no consumien vi o en consumien en poques quantitats, tot i que foren tolerants amb què la població indígena ho continués fent. Els darrers estudis arqueològics i històrics, mostren que, tot i reduir-se, es va mantenir el cultiu de la vinya, l'elaboració de vi i la seva comercialització. De manera que l'estudi dels assentaments agropecuaris que substituïren les viles romanes, mostra la continuïtat de producció vitícola al Penedès, tot i que reduint-ne la quantitat que restava per al consum familiar i local.

Entre el món antic i l'altmedieval, durant l'època visigòtica, es produïren transformacions i ruptures en la producció i comercialització de vins. Els jaciments penedesencs on es constata aquesta activitat vitivinícola entre els segles V i VIII, són els dels Munts (Altafulla), Villa del Moro (Torredembarra), Alorda Parc (Calafell), la Solana i Castillo (Cubelles) i Olèrdola. És a dir, fonamentalment, al litoral. En tots aquests jaciments s'han localitzat restes materials per al conreu de la vinya, l'elaboració de vi, el seu magatzematge i transport. Cal destacar la presència en la majoria d'aquests jaciments de cups o *lagars*.

El món medieval: castells, monestirs i masies

Entre els segles VIII i X el *Territori Penetense*, el territori dels castells roquers al voltant de la Marca Hispànica, situat entre el Llobregat i el Gaià, fou un espai de brega continua i el conreu de la vinya i la producció de vins es mantingué sota mínims, però no va desaparèixer. Un dels principals problemes en la producció i gestió del vi era el poc grau del raïm que feia que el vi ben just si arribava en bones condicions a la propera verema. Cal recordar, però, que de la vitivinicultura, a més de raïm i vi, se'n treia most, vinagre i panses.

Als segles X, XI i XII, la progressiva feudalització del territori anirà acompanyada de l'expansió de les activitats agrícoles i la desaparició de la petita explotació pagesa lliure. Al costat dels cereals que dominen els cultius, hi ha la vinya que, poc a poc, va recuperant terreny i estenent-se pel Penedès, fins esdevenir el segon cultiu penedesenc. Les restes arqueològiques que testimonien la presència de la vinya i el vi al Penedès son especialment rellevants a Olèrdola, Subirats, Castellví de la Marca, Santa Margarida i els Monjos, Sant Quintí de Mediona, Cubelles o Ribes. A més, hi ha nombrosos testimonis documentals de l'existència en les masies d'aquesta època de *cellarios, cups, vasis vinaris, barrils, tones, portadores, trulls, torculari*.

La majoria de les vinyes documentades en aquesta època pertanyien a grans propietaris i eren treballades per famílies camperoles que havien perdut el domini de les terres familiars i havien usufruït la seva tinença a canvi d'una part de la collita. Eren vinyes de dimensions mitjanes i petites que no superaven la meitat o el quart d'hectàrea (una mujada o mitja mujada). La seva expansió es va fer mitjançant la contractació *coplantatio* (*vineas complantauerint* o *vineas ad complantandum*), segons la qual el propietari lliurava al pagès una porció de terra erma perquè hi plantés ceps i l'explotés de 5 a 8 anys, a canvi del gaudi de la producció d'altres espècies obtinguda de la mateixa terra. Un cop la vinya esdevenia productiva, la terra es dividia a parts iguals entre propietari i pagès.

Al segle XII, amb l'expansió del comtat de Barcelona pel Penedès i la conquesta de territoris més enllà del Gaià, començà la recuperació de la vinya, de la producció de vi i del seu consum. Hi tindran un paper destacat els monestirs (Santes Creus i Sant Cugat del Vallés) o els capítols catedralicis com el de Barcelona, que, poc a poc van implantant-se pel territori i que actuen com a centres enològics, tant des del punt de vista vitícola, com vinícola. Des dels coneixements tècnics de viticultura i de vinificació, fins a la plantació i explotació de vinyes, elaboració de vins, emmagatzematge, transport i comercialització. A mesura que els cristians recuperen territoris es van establint noves vinyes, perquè el vi està molt imbricat en la cultura i la religió cristiana. De fet, el pa i el vi s'imposen com a base de l'alimentació

lentament, el vi passà de ser només una beguda exòtica i únicament litúrgica, a ser una beguda apreciada, ben pagada i amb demanda popular creixent. A més, la conquesta dels regnes de València i de Mallorca i l'expansió cap al Mediterrani oriental obrirà nous mercats. Així, les relacions comercials amb Gènova i Grècia permetran introduir noves tècniques enològiques i varietats com la *vernaccia* (l'origen de l'actual garnatxa) o la *malvasia*, que es conrearan al Garraf.

A l'època Baixmedieval (segles XIII-XV) la màxima expansió de la vinya es produeix al litoral, especialment al Garraf. La creixent demanda de vins i aiguardents estimularà la producció a la franja costanera del Penedès que, en part s'aniran exportant pels ports de Sitges, Vilanova i Sant Salvador. Produint-se una primera especialització vitivinícola penedesenca, tot i que en el seu conjunt, el conreu de la vinya representés, tant sols, al voltant del 10% dels conreus i tingués un paper complementari en l'explotació agrícola, com passava, per exemple a l'Alt Penedès que era una boscúria d'alzines amb clapes de roures, i amb camps de cereals i oliveres dispersos, al voltant de les masies i llogarets de la plana. Amb tot, durant aquests segles a la costa penedesenca, els capbreus indiquen que la vinya ocupava entre un 21% i un 31%, uns percentatges que a la plana penedesenca tan sols es donaven en el gran municipi de Subirats.

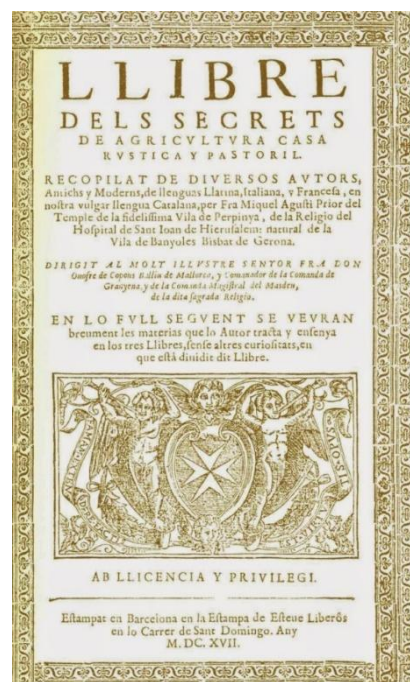
Les referències documentals que es conserven permeten refer el procés de producció de vi a l'època medieval en el marc de les explotacions pageses: durant la *vindèmia* els pagesos amb podalls tallaven els raïms i els dipositaven en portadores de fusta, amb el qual es transportava fins el trull on hi havia la premsa. Un cop trepitjats els raïms i premsada la brisa, el most resultant es deixava reposar en el cup. Un cop conclosa la primera fermentació al cup, el vi era dipositat en tones o barrils per a iniciar la segona i més llarga fermentació. D'aquest procés en sortien vins de diverses qualitats destinats a ser consumits tant pels senyors, com pels pagesos. Els criteris de qualitat a l'hora de triar un bon vi eren l'olor, el sabor, el color i la transparència. Cal recordar, a més, que sobre la vinya i el vi hi havia multitud de drets senyorials (laics i eclesiàstics): com les *cistelles*, el *delme*, el *lloçol* o el dels *cafís de vi*.

EL CICLE DE L'AIGUARDENT: EL SEGLE XVIII

Durant l'època Moderna (segles XVI, XVII i XVIII) es produeix un gran augment del comerç de vins i aiguardents a nivell europeu, primer, i americà després, controlat per holandesos i anglesos. Per una banda la producció d'aiguardents o destil·lats de vins que permet llargs viatges i bona conservació durant els anys, i per l'altra la criança i l'envelliment de vi de qualitat que, posteriorment, serà embotellat. Els aiguardents eren estables i no es feien malbé i, per tant, constituïen un excel·lent producte mercantil, amb molts avantatges sobre els simples vins. A més, com mostra el llibre segon del *Llibre dels secrets de l'agricultura* de Fra Miquel Agustí, publicat el 1617, a començaments del segle XVII el coneixements vitícoles i vinícoles estaven ja força sistematitzats:

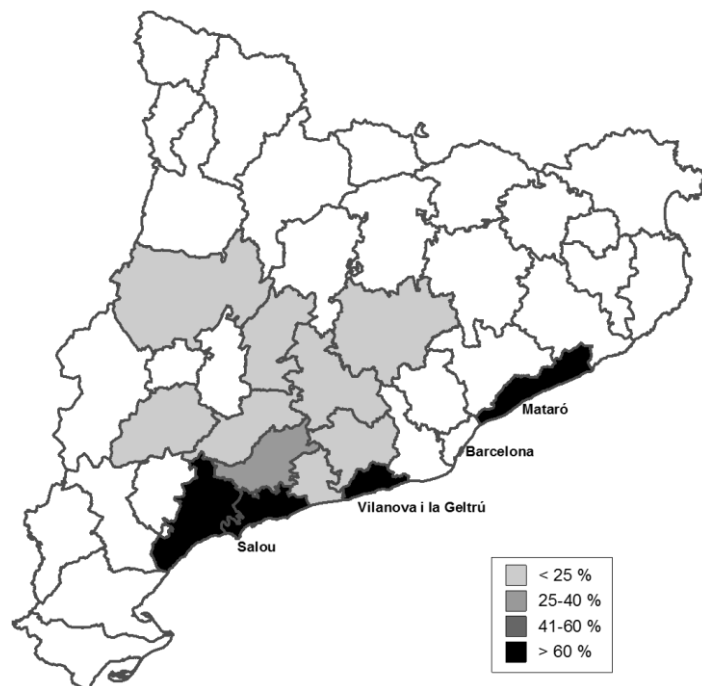
La Vinya no creix sinó en certs llocs propis, que es cosa meravellosa, la singularitat d'aquesta planta, i és la mes apreciada i estimada de totes les altres dels homes, per lo be i mal que ella els aporta, i així en les parts on ella no sabien fer vins de Pomes, de Civada, i altres per a beure. Quant a la terra convé considerar aquestes coses, la qualitat de la terra, el Sol, y disposició del Cel, que predomina en aquell lloc; quant a la qualitat de la terra s'ha d'elegir, no massa forta , ni grossa, ni massa lleugera i menuda, prenent més aviat la menuda que no la magra, ni a la massa grossa, ni a la terra de muntanya, massa dreta, ni la plana massa plana, ni en lloc fresc ni humit, y aiguós, que n vol ésser molt regat, sinó medianament.

FIGURA 3. Fra Miquel Agustí, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, Barcelona, 1617



Malgrat que a principis del segle XVII Fra Miquel Agustí ja escrivia sobre les qualitats dels sòls a l'hora de plantar els ceps, no va ser fins a la segona meitat de la centúria, en les dècades posteriors a la Guerra dels Segadors, quan es va començar a intensificar el procés d'especialització vitivinícola a Catalunya, amb el que alguns autors han definit com el cicle de l'aiguardent. Aquesta expansió de la vinya va estar vinculada a la creixent demanda d'aiguardent procedent del nord d'Europa i va afectar especialment l'àrea del Camp de Tarragona, amb l'expansió de la indústria de destil·lació situada al voltant de la ciutat de Reus i del port de Salou. Al llarg del segle XVIII aquest procés d'especialització vitivinícola es va intensificar, afectant aquelles terres properes a ports per on s'exportava l'aiguardent, especialment les comarques del Garraf i el Maresme, tal com es pot observar en el Mapa 1

**MAPA 1. La viticultura a Catalunya cap a 1730
(% de vinya sobre la superfície cultivada)**



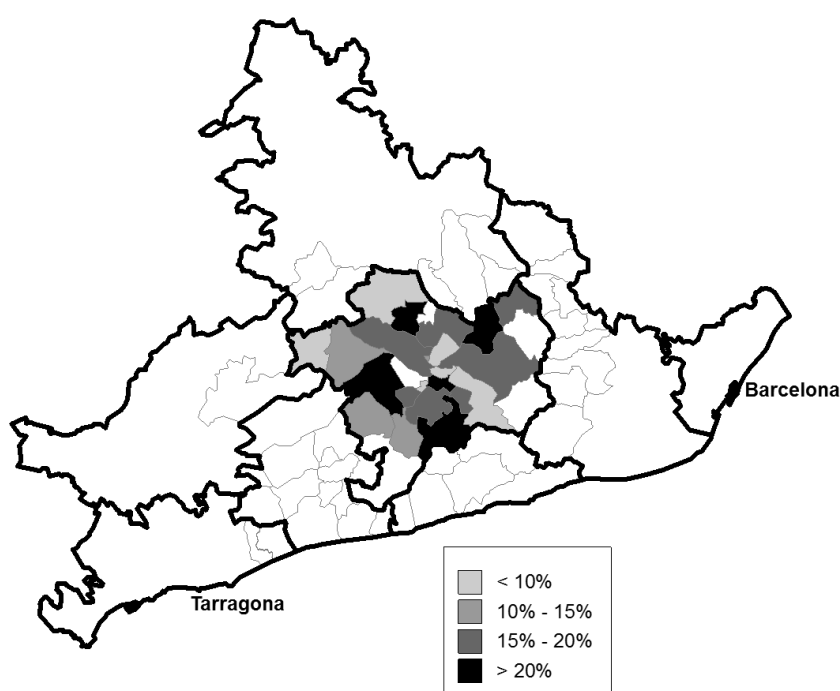
Nota: en blanc les comarques per a les quals no es disposa d'informació.

Font: elaboració pròpia a partir de F. Valls-Junyent (1996), *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia, 1720-1860*, apèndix 1.1.

Els factors que expliquen la continuïtat de les exportacions d'aiguardents al segle XVIII són, fonamentalment, tres:

1. Mentre que en aquests anys algunes regions exportadores de França van optar per la qualitat, l'envelliment i la criança dels destil·lats per tal d'obtenir unes majors retribucions pels seus productes, els preus inferiors que es pagaven pels aiguardents catalans va fer que aquests es convertissin en la beguda característica de les classes populars del nord d'Europa.
2. Per aquest motiu, els aiguardents catalans van aconseguir una notable presència en els circuits de comerç de contraban britànic.
3. Per altra banda, els aiguardents catalans van aconseguir penetrar en els circuits del comerç colonial americà.

MAPA 2. La viticultura a l'Alt Penedès, 1717
(% de vinya sobre la superfície conreada)



Font: F. Valls Junyent (1996), *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia, 1720-1860*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

En el cas de la comarca del Penedès, ja al segle XV es coneix l'exportació de *Malvasia* de Sitges i el segle XVI ens arriben notícies de l'exportació de *Xarel·lo*

de Cubelles, o de l'anomenat *vi d'Alacant*. Tot i així, a principis del segle XVIII el Penedès distava molt de poder-se considerar una comarca vitícola (Mapa 2). D'aquesta manera, segons l'estudi del Cadastre de 1717 realitzat per Emili Giralt, "*l'aspecte del Penedès era el d'una regió eminentment cerealícola*", ja que la vinya tan sols ocupava el 15% dels conreus a l'Alt Penedès i al Baix Penedès i el 36% del Garraf. Hi havia, però, alguns municipis on el conreu de la vinya destacava. Al Baix Penedès: el Vendrell (29%), l'Arboç (24%) i Torredembarra (32%). A l'Alt Penedès: Vilafranca del Penedès (16%), Gelida (19%), Lavern (19%), Moja (19%), Sant Martí Sarroca (22%), Sant Quintí de Mediona (38%), Sant Sadurní d'Anoia (29%) i Terrassola (23%). Com ja hem vist anteriorment, a la comarca del Garraf, amb els ports de Vilanova i Sitges, la vinya ja s'havia convertit en el principal conreu a Vilanova i la Geltrú (79%), Cubelles (45%), Sant Pere de Ribes (60%) i Sitges (72%).

FIGURA 4. Alambí per produir aiguardent



El cicle de l'aiguardent va entrar en crisi a finals del segle XVIII, a causa de diferents factors:

- 1.- Les guerres de la Revolució Francesa, que durant prop de 25 anys van alterar els circuits comercials catalans al nord d'Europa.

2.- Paral·lelament al nord d'Europa es va desenvolupar la indústria autòctona destil·ladora de cereals.

3.- La pèrdua de les colònies continentals americanes.

4.- La pèrdua dels principals mercats dels aiguardents catalans va suposar la caiguda dels preus tant dels aiguardents com dels vins de baixa qualitat destinats als alambins.

EL CICLE DEL VI: DE L'EXPANSIÓ FINS A LA FIL·LOXERA

L'expansió de la vinya

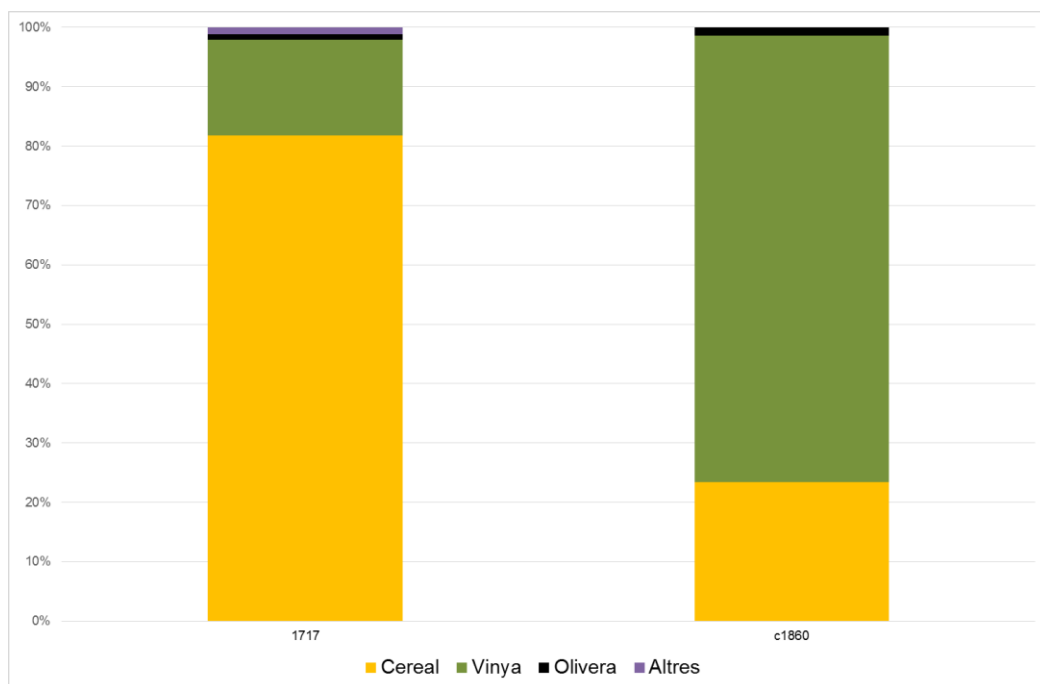
La comarca del Penedès va conèixer una important expansió del conreu de la vinya en el darrer terç del segle XVIII, quan pels ports de Vilanova, Sitges i Sant Salvador s'exportaven 14.850 *pipes* (73.300 hectolitres) de vi blanc, negre i malvasia i 8.000 *pipes* (37.000 hectolitres) d'aiguardent anuals cap a Amèrica i el nord d'Europa. Tal i com assenyala Pierre Vilar a *Catalunya dins l'Espanya Moderna*: “58.000 cargues de vins diversos, 40.000 d'aiguardent, aquest és, doncs, l'ordre de magnitud de la producció que el Penedès lliura fora d'Espanya.”

Pel conjunt del corregiment de Vilafranca (inclosos els ports de Torredembarra i Altafulla) s'extreien 15.250 *pipes* de vi i 10.000 *pipes* d'aiguardent, que representaven el 28% del vi i el 24% de l'aiguardent exportat des de Catalunya. Així, al *Discurso sobre Agricultura* de la Junta de Comerç (1780), s'assenyala que al corregiment de Vilafranca “el vino se coge en abundancia de suerte que no solo da siempre abasto, sino que permite su extracción a otros partidos y aún se quema mucho para convertirlo en aguardiente, transportándose a los pueblos de Sitges y otros para embarcar-lo en embarcaciones nacionales y extranjeras, y se saca de este ramo de comercio bastante utilidad.”

Fou la possibilitat d'exportació a preus ben remunerats la que provocà l'extensió i la intensificació del conreu de la vinya a la comarca des de mitjan segle XVIII, procés que s'accelerà al darrer terç del segle. El creixement demogràfic d'aquest segle facilità els braços necessaris per aquesta creixent activitat vitivinícola. Un dels principals problemes que es plantejava al comerç de vins i aiguardents al Penedès és el de les carències que presentava la

carretera que unia Vilafranca amb Vilanova i Sitges i que dificultava i encaria el transport de la producció vinícola de la plana interior als ports de la costa, com havien denunciat repetidament els il·lustrats penedesencs Manuel Barba i Roca i Francesc de Papiol, i ratificava la Junta de Comerç (1780): “*se halla casi intransitable la carretera de Villafranca a Villanueva [que] fue abierta y fabricada en el año 1759, conociéndose su mucha utilidad para todo el Panadés y para la marina, pues desde entonces no se ha reparado ni cuido más su conservación*”.

GRÀFIC 1. Evolució de l'estructura de conreus a l'Alt Penedès, 1717 i c1860 (% sobre la superfície cultivada)



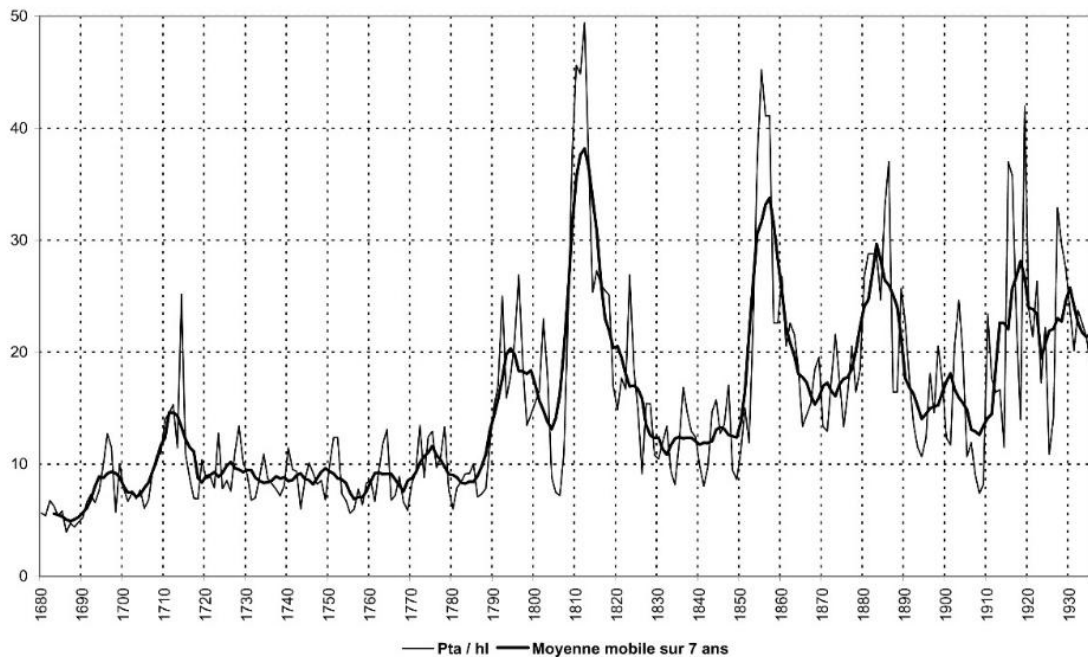
Font:

L'especialització vitivinícola del Penedès comportà producció pel mercat (interior i exterior) i va permetre a alguns sectors de la pagesia aconseguir uns nivells de consum importants. Això afectà, com assenyala Jaume Torras, tant al litoral on "*las facilidades del transporte marítimo permitían la exportación incluso de vinos comunes*", com a l'interior que, tot i que "*no podían soportar el coste de su acarreo hasta el puerto*", tenien com alternativa "*la destilación de los excedentes de vino común para reducirlos a aguardientes y espíritus que absorbían mejor los gastos del envasado y transporte*." És a dir, les zones del litoral produïen vi de més bona qualitat que s'exportava tal qual, mentre que a

l'interior el vi era de més baixa qualitat i es transformava en aiguardent per a comercialitzar-lo.

De totes maneres, va ser al segle XIX quan la comarca del Penedès va esdevenir un dels majors nuclis vitivinícoles del Principat, convertint-se en un dels principals protagonistes del que s'ha denominat el cicle del vi. La periodització d'aquest procés es troba estretament vinculada a l'evolució del preu del vi.

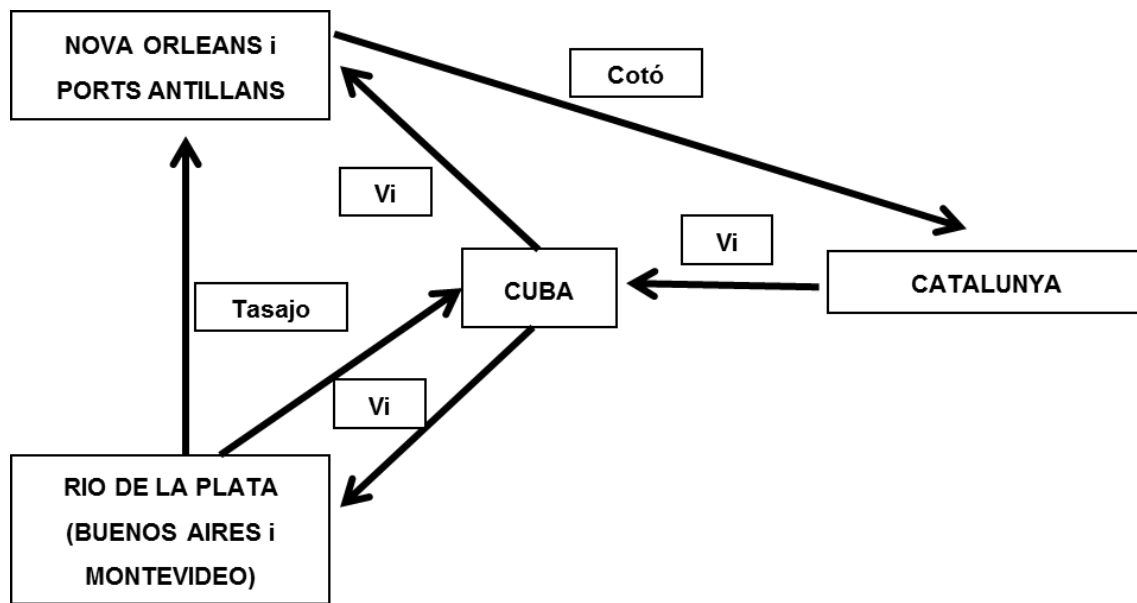
**GRÀFIC 2. Evolució del preu del vi a Catalunya, 1680-1935
(preus nominals)**



Font: J. Colomé, R. García, J. Planas i F. Valls (2013): “Les cycles de l’economie viticole en Catalogne. L’évolution du prix du vin entre 1860 et 1935”, *Annales du Midi. Revue de la France Méridionale*, 281, p. 38.

1. Tal com es pot observar al Gràfic 2, una vegada acabades les guerres napoleòniques (1792-1815) els preus del vi van experimentar una important alça. Aquest fet s’ha de vincular, principalment, a la consolidació d’un nou model de comerç exterior català, orientat a cobrir la creixent demanda de cotó de la indústria tèxtil catalana. A partir dels anys trenta del segle XIX, aquest model s’havia articulat sobre tres eixos: l’exportació de vi a Cuba, a Puerto Rico i, una vegada refetes les relacions diplomàtiques, a Buenos Aires i a Montevideo; la compra de “tasajo” (carn de boví salada i fumada que servia d’aliment bàsic per als esclaus a les plantacions de cotó) a la zona del Riu de la Plata i, en tercer lloc, la importació de cotó en floca obtingut a Nova Orleans i als ports antillans.

FIGURA 4. Els circuits comercials catalans del segle XIX



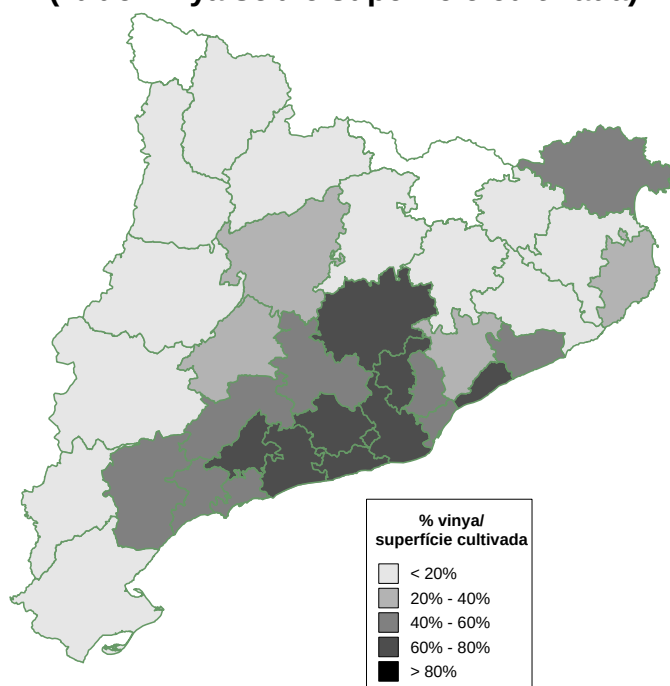
2. Una segona fase expansiva del preu del vi a mitjans de segle, provocada per la difusió a Europa de la plaga de l'oïdi (*oïdium tuckerii*), que va afectar especialment a algunes zones productores franceses. D'aquesta manera, als voltants de 1860 la vinya s'havia convertit en el principal cultiu a la comarca del Penedès, destacant especialment el casos de Terrassola i de Sant Sadurní d'Anoia, on la vinya representava més del 90 % de la superfície cultivada, o municipis com Gelida, el Pla del Penedès i Subirats on aquest percentatge superava el 80 %, tal com es pot observa a la Taula 1. D'aquesta manera el Penedès es convertia en una de les principals zones productores del país, conjuntament amb la comarca del Bages, bona part del Vallès Occidental, i alguns municipis del Baix Llobregat i de l'Anoia (Mapa 3)

TAULA 1: % de vinya sobre el total de superfície cultivada a diferents municipis de l'Alt Penedès

Municipi	Any	Vinya
Avinyonet	1861	65,4
Font-rubí	1863	78,4
Gelida	1862	85,1
Lavit	1861	80,3
Olèrdola	1861	63,3
Pla del Penedès, El	1861	83,1
Pontons	1860	15,4
Sant Cugat Sesgarrigues	1861	70,2
Sant Martí Sarroca	1863	75,9
Sant Pere de Riudebitlles	1862	75,5
Sant Quintí de Mediona	1864	79,7
Sant Sadurní d'Anoia	1865	92,0
Sant Margarida i els Monjos	1862	59,3
Subirats	1861	81,3
Terrassola	1863	92,4
Vilobí del Penedès	1866	82,2
Vilafranca del Penedès	1862	58,5

Font: J. Colomé (1996) L'especialització vitícola a la Catalunya del segle XIX. La comarca del Penedès, Tesi Doctoral, Universitat de Barcelona.

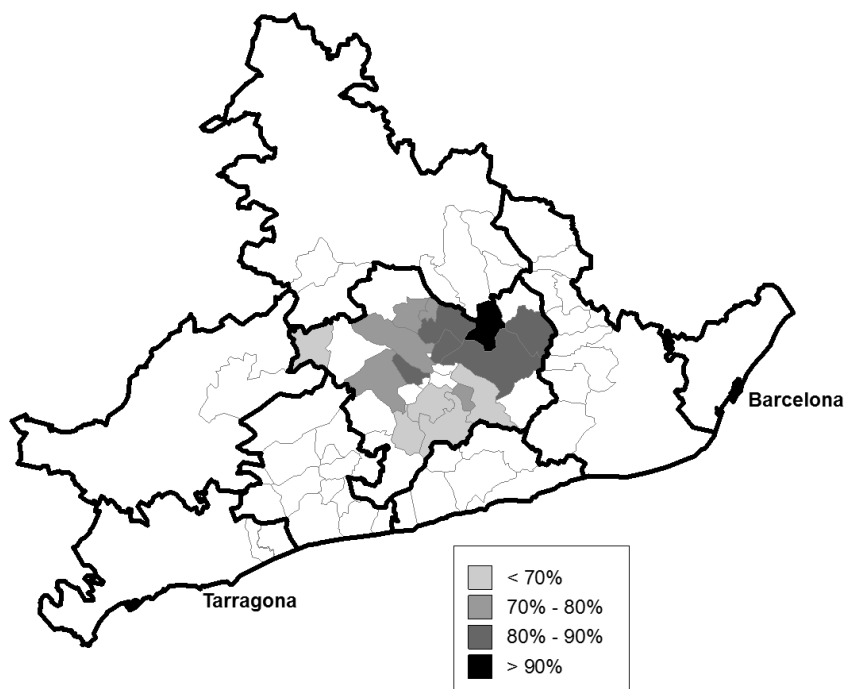
**MAPA 3. Intensitat de la vinya per partits judicials, 1860
(% de vinya sobre superfície cultivada)**



Fonts: E. Giralt (1990): "L'agricultura", a AADD *Història Econòmica de Catalunya, Barcelona, Enciclopèdia Catalana*, Vol. 2, p. 235.

3. Una darrera etapa expansiva de la vinya al segle XIX està vinculada a la demanda de vins catalans provocada per la destrucció de les vinyes franceses a causa de la fil·loxera. La necessitat d'importar vins que tenia el sector vinícola francès va comportar la signatura del Tractat Hispano-Francès de 1882, on França reduïa els aranzels per l'entrada de vins espanyols. D'aquesta manera, l'atracció del mercat francès va estimular les exportacions víniques catalanes fins als voltants de 1887, cosa que va comportar una important expansió de la vinya a tot Catalunya, especialment a zones marginals de les comarques vitícoles i a terres on anteriorment la viticultura havia tingut poca importància, com en el cas de la província de Lleida (Mapa 4).

MAPA 4. La viticultura a l'Alt Penedès a mitjan segle XIX (% de vinya sobre la superfície conreada)



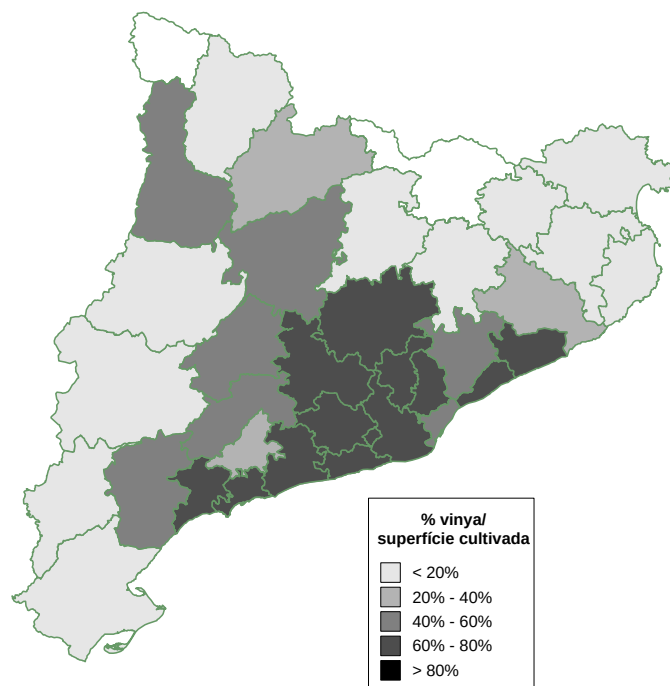
Font: J. Colomé (1996) L'especialització vitícola a la Catalunya del segle XIX. La comarca del Penedès, Tesi Doctoral, Universitat de Barcelona.

En el cas del Penedès, la forta demanda de vins catalans pels mercats francesos, va suposar l'arribada de comerciants suïssos i francesos que s'instal·larien, principalment, a Vilafranca a partir de 1880, quan va arribar Nicolau Zesiger. La presència d'aquests comerciants va ser tan important que l'any 1894, tres anys després d'haver acabat el tractat amb França i quan les

vinyes del Penedès ja patien el flagell fil·loxèric, al registre d'estrangers de Vilafranca encara trobem inscrits quatre comerciants francesos i set de suïssos: J.B. Berger Muller, J. Lezinger, J. Martel i M. Rey eren els francesos; i els suïssos R. Neuenschwander, B. Wiskeman, J. Mory, E. Thomet, J. Widnner, E. Hachnischneuberger i E. Hoch. Seria una primera onada d'exportadors estrangers, que continuaria encara durant bona part de les primeres dècades del segle XX.

Aquest cicle expansiu finalitzaria a finals dels anys vuitanta del segle XIX, amb la recuperació de les vinyes franceses i amb l'arribada de la fil·loxera a Catalunya.

MAPA 5. Intensitat de la vinya per partits judicials, 1889
(% de vinya sobre superfície cultivada)



Fonts: E. Giralt (1990): "L'agricultura", a AADD *Història Econòmica de Catalunya, Barcelona, Enciclopèdia Catalana*, Vol. 2, p. 235.

El contracte de rabassa morta

Una de les principals característiques del procés d'especialització vitícola del Penedès, especialment de l'Alt Penedès, el trobem en l'estructura de la propietat de la terra i en el paper jugat pel contracte de **rabassa morta** a l'hora de dur a terme les noves plantacions de ceps.

Respecte a la propietat de la terra, cal tenir en compte els següents punts:

1. A l'Edat Mitjana el territori s'estructurava a través d'uns masos que pagaven censos emfitèutics als senyors feudals.

2.- Com a conseqüència de la pesta negra, a mitjans del segle XIV, molts d'aquests masos quedaren erms (masos rònecs) a causa de la mort d'aquells que els explotaven.

3.- Els senyors feudals, per tal d'augmentar les rendes que obtenien de les seves terres, van permetre que aquells que van sobreviure a la pesta ampliessin llurs explotacions incorporant els masos rònecs.

4.- A través de diferents vies, com les estratègies matrimonials, aquests pagesos de mas van consolidar i ampliar llurs patrimonis, transmetent-los als seus descendents a través de la figura de l'hereu o la pubilla.

5.- Amb la revolució liberal i la desaparició del feudalisme, en el segle XIX aquests pagesos de mas es van convertir en propietaris de la terra.

6.- Aquests masos acostumaven a cultivar les terres de més qualitat, destinades a la producció de cereals, de manera que eren pràcticament autosuficient.

7.- El creixement de la població en els segles XVIII i XIX, l'evolució del preu del vi i la voluntat d'obtenir majors rendes de les seves terres van portar a aquests pagesos de mas que posteriorment es convertirien en propietaris de la terra, a cedir part de les terres marginals i boscos de les seves heretats per roturar-les i plantar-les de vinya sota el contracte de rabassa morta. D'aquesta manera, **el contracte de rabassa morta es convertiria en un factor determinant del procés d'especialització vitícola a la comarca de l'Alt Penedès.**

Pel que fa al contracte de rabassa morta, coetanis com Manuel Barba i Roca (1790) ja en destacaven la seva importància, assenyalant que *"el establecimiento a primeras sepas ha proporcionado el plantío de viñas en los terrenos más ingratos: el colono mira la viña como patrimonio suyo, con la seguridad de que no le removerán, y esto solo basta para que se case."*

A grans trets podríem dir que la rabassa es caracteritzava perquè:

1.- Els pagesos de mas i posteriorment els propietaris de la terra, cedien una parcel·la de terra per tal que la família de rabassers la desbrosses (arrabassar) i hi plantés vinya. En molts casos aquests rabassers podien ser fills/es o germans/es del propietari del mas, que rebien com a legítima o com a dot la rabassa.

2.- A canvi aquella família havia de pagar un cens en parts de fruits i en moments puntuals de l'any (Nadal, per exemple) també havien de satisfer un cens monetari o en espècies (normalment aus de corral)

3.- Aquesta família tindria el dret d'explotar aquella vinya (en tindria el domini útil sobre els ceps) mentre visquessin dues terceres parts dels ceps plantats.

4.- Arrel de pràctiques culturals com els colgats o capficats, aquell contracte es convertia pràcticament en indefinit.

5.- Els propietaris també podien cedir en emfiteusi una petita parcel·la de terra perquè la família rabassaire construís la seva casa a canvi del pagament d'un cens fix anual. Això va fer que al voltant de les masies apareguessin barris de rabassers o va facilitar el creixement dels pobles de sagrera (amb una església), com el Pla del Penedès, per exemple.

6.- Aquest procés d'expansió de la vinya a través del contracte de rabassa morta no va estar exempt de conflictes, des que a finals del segle XVIII es va intentar limitar la durada del contracte a 50 anys, mentre que els rabassers defensaven que els seus drets sobre els ceps plantats eren temporalment indefinits. El conflicte es va mantenir al llarg de tot el segle XIX, fins que l'arribada de la fil·loxera va destruir les vinyes i, una vegada morts els ceps, va acabar amb la tradicional rabassa morta.

Les varietats prefil·loxèriques

Poca informació ens ha arribat respecte a les varietats que predominaven a les vinyes penedesenques al llarg dels segles XVIII i XIX, tenint present, a més, que normalment no es tractava de vinyes monovarietals. Tot i així podem trobar algunes dades que ens il·lustrin una mica sobre aquest tema.

Així, l'any 1871 l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (IACSI) va convocar una exposició de raïms en la que van participar nou propietaris de l'Alt Penedès,

procedents dels municipis de la Granada, Olèrdola, el Pla del Penedès, Sant Sadurní d'Anoia i Vilafranca del Penedès. Aquests propietaris, tal com podem veure a la Taula 2, van mostrar que a les seves terres es treballaven nombroses varietats de raïms. Destacant algunes varietats com el Sumoll, la Malvasia, el Macabeu i el Xarel·lo.

TAULA 2: Viticultors de l'Alt Penedès participants a l'Exposició de Raïms de l'IACSI, 1871

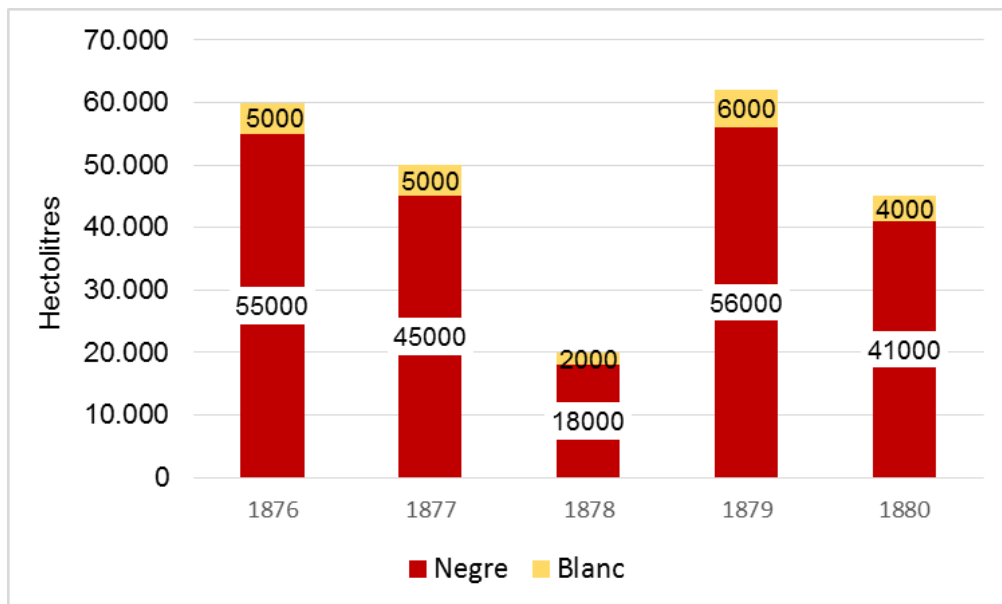
Municipi	Expositor	Varietats
Granada, La	Joan Cabanyes	Fumat, Sant Jaume, rojal de gra rodó, moscatell vermell, panser morrut, calop, lloa, trobat, moreu, malvasia, valencià, sumoll, grumet.
Olèrdola	Josefa Soler	Rojal, malvasia borda, valencià negre, macabeu, panser, sumoll, xarel·lo, gorro, carinyena
Pla del Penedès, El	Jaume Casassas	Traveró, morastrell, macabeu, fumet, montòneg
	Joan Fàbregas	Sumoll de la terra, carinyena, traveró, rojal.
	Josep M. Miquel	Moscatell romà blanc, garnatxa, moscatell vermell
	Francesc Rovira	Macabeu blanc, malvasia, calop, morastrell, purrell curt, escanyavelles
	Pau Rovira	Sumoll, traveró
St. Sadurní d'Anoia	Jaume Mir i Molins	Mallorquí, traveró, malvasia fumada, parrell curt, xarel·lo, picapoll, garnatxa, trobat, sumoll, valencià, monestrell
Vilafranca del Penedès	Frederic Macià	Grumet, garnatxa, picapoll, pansa valenciana, sumoll, ull de llebre, moscatell comú, carinyena, monestrell, cama de garsa, cuabot, traveró, rojal, mulròneg, panser, xarel·lo, queixal de llop, cruixent.

Font: E. Giralt (2003) "Terra, ceps, homes", dins J. Colomé Ferrer (coord.) *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès, El 3 de Vuit-RN Editor

A principis dels anys vuitanta, en un informe referent a Sant Sadurní d'Anoia (*"Interrogatorio sobre el cultivo de cereales, olivo, vid y agrios, e industrias derivadas 1881"*), s'indica que en aquest municipi amb 1.335,8 hectàrees de

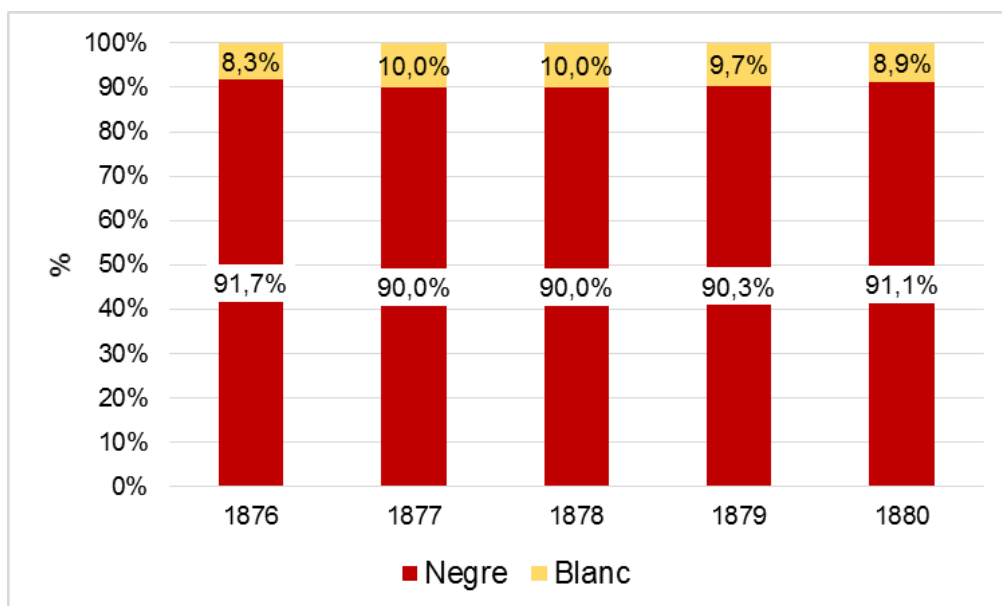
vinya, s'acostumaven a plantar uns 5.000 ceps per hectàrea, predominant les varietats xarel·lo, sumoll, malvasia, trobats, planta bona i monastrell.

GRÀFIC 3. Producció de vi a Sant Sadurní d'Anoia, 1876-1880 (en hectolitres)



Font: "Interrogatorio sobre el cultivo de cereales, olivo, vid y agrios, e industrias derivadas contestado y remitido a la Jefatura del servicio agronómico de la Provincia por disposición del Exmo. Sr. Gobernador Civil, según circular inserta en el Boletín Oficial del día 18 de febrero de 1881" Arxiu Ministerio de Agricultura.

GRÀFIC 4. Producció de vi a Sant Sadurní d'Anoia, 1876-1880 (%)



Font: "Interrogatorio sobre el cultivo de cereales, olivo, vid y agrios, e industrias derivadas contestado y remitido a la Jefatura del servicio agronómico de la Provincia por disposición del Exmo. Sr. Gobernador Civil, según circular inserta en el Boletín Oficial del día 18 de febrero de 1881" Arxiu Ministerio de Agricultura.

Anys més tard, el 1890, R. Roig i Armengol assenyalava que a la comarca de l'Alt Penedès **predomina la producció de vi negre**, i que aquests vins “son agradables al paladar, frescos, nets i cristallins, de no molta graduació, per lo qual s’usa ferhi barrejas ab los de la comarca de Vilanova ó del Priorat: alguns serveixen per la preparació de vins destinats a l’exportació á las Antillas y Riu de la Plata. Se fan vins blancs, misteles blancas y negres é imitaciones de jerez”. També assenyalava diferències entre municipis, apuntant que “tenen los vins de Mediona, S. Pere de Riudeviltles y S. Quintí més coloració y forsa alcohòlica y serveixen bastant pera Fransa. Los de S. Sadurní de Noya son rojos, de no molta intensitat, brillants y frescos, de poca graduació, nets y franchs de gust. Té primeres classes molt convenients al comers francès. Se fa també un poch de vi blanch”

Respecte a les varietats, aquest mateix autor destacava que al Penedès, pel que fa als vins negres, predominaven el Sumoll, la Garnatxa, la Carinyena, el Moscatell i el Monastrell. En el cas dels blancs destaca el Moscatell, la Malvasia, la Pansa, el Montòneg i el Xarel·lo.

En el cas del **Xarel·lo**, Emili Giralt apunta que “el testimoni més antic suara disponible data de 1762 (Sitges). Figura en la nòmina de Barba i Roca i el seu raïm va estar molt ben representat [com ja hem vist en la Taula anterior] a l’exposició de 1871 ... Poc abans de la fil·loxera era cultivat a Martorell, Masquefa, Pierola, el Pla del Penedès i rodalia de Vilafranca”. Citant a Maspons (1874), en terrenys adequats el Xarel·lo “llega a tener una graduación proximamente igual al garnatxa, produciendo en su consecuencia vinós que podrán ser exquisitos”. També destaca que La Comarca del Noya (1893) s’indicava que “com a blanchs tenim lo xarel·lo que no té competidor en vi de força”. Finalment, entre altres autors, cita Marc Mir, propietari de Sant Sadurní d’Anoia que assenyalava que el xarel·lo “es el rey de la vinya blanca del Penedès”. Per acabar, Giralt afirma que “el xarel·lo en blanc i el sumoll en negre foren els grans protagonistes de la reconstrucció dels vinyars penedesencs després de la fil·loxera”.

UN PERÍODE CRÍTIC: EL PRIMER TERÇ DEL SEGLE XX

La replantació

La invasió de la fil·loxera a Catalunya va comportar una crisi sense precedents que abraçava molts aspectes de la vitivinicultura: econòmics, socials, ecològics, etc. Tal i com assenyala Emili Giralt, la nova vitivinicultura sorgida de la crisi fil·loxèrica implicava aspectes geogràfics atès que les noves formes de conreu requerien uns terrenys poc accidentats, implicant l'abandonament dels antics costers. Des de l'ordre ampelogràfic la nova vinya requeria un peu americà que s'havia d'empeltar i, en conseqüència, calia conèixer tant l'adaptabilitat d'aquest peu al terreny on es plantava com la seva adequació a la vinífera amb la qual s'havia d'empeltar; en l'aspecte cultural i tecnològic la nova viticultura comportava, d'entrada, la introducció de màquines d'arrencar ceps, i en segon terme es necessitaven unes noves formes de llaurar que les velles arades no podien dur a terme, més i millors tractaments anticriptogàmics, uns nous sistemes de poda i un marc de plantació diferent, que requeria de nous adobs químics per tal que la nova vinya tingués un rendiment més alt que la vella. I en l'ordre econòmic i social la nova vinya feia impossible la vella pràctica de colgats i capficats, de manera que els vells contractes de rabassa morta quedaven, a la pràctica, equiparats a la parceria.

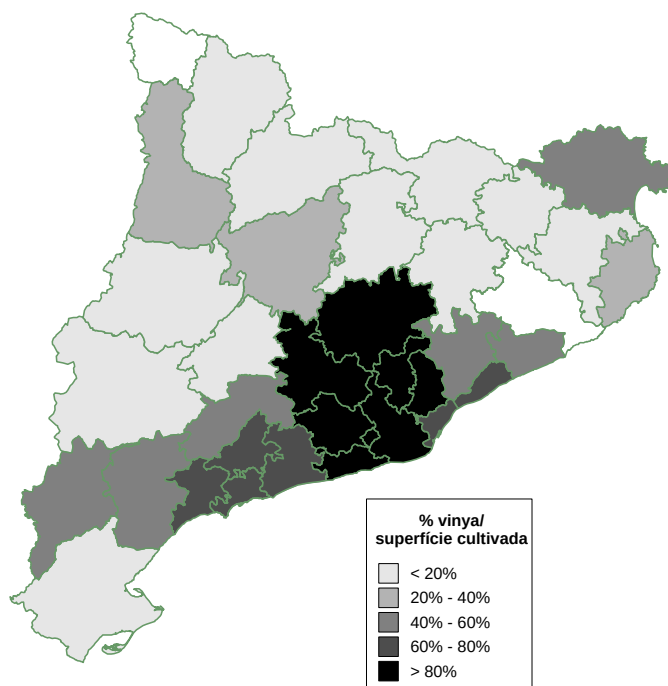
Després de la fil·loxera, i un cop replantades, l'any 1909 les vinyes ocupaven a Catalunya unes 216.354 hectàrees, cosa que significava una caiguda el 44% respecte el moment més àlgid de l'expansió vitivinícola (Taula 3). Una situació que ja no es recuperaria mai més. Poc abans de l'esclat de la Guerra Civil aquesta superfície només hauria augmentat lleugerament. D'aquesta manera, en el període 1932-1935 la mitjana de la superfície de vinya havia arribat fins a les 258.241 hectàrees. Tanmateix, aquesta reducció no va afectar de la mateixa manera totes les zones on la viticultura s'havia expandit durant el segle XIX. Així, mentre que les províncies de Barcelona i Tarragona van patir un descens del 10% i del 14%, respectivament, entre 1889 i 1935, la vinya havia quedat reduïda gairebé a un conreu marginal a les províncies de Girona i de Lleida.

TAULA 3. Superfície plantada de vinya a Catalunya, 1889-1935

	Hectàrees			
	1889	1909	1918-1924 (mitjana anual)	1932-1935 (mitjana anual)
Barcelona	132.155	116.000	116.223	118.959
Tarragona	111.028	65.522	80.436	95.229
Girona	27.206	19.671	15.145	14.604
Lleida	119.077	15.161	28.485	29.448
Catalunya	389.466	216.354	240.289	258.241

Fonts: R. Roig i Armengol (1890), *Memoria acompañatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*; Junta Consultiva Agronómica (1911), *La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstrucción del viñedo*, Madrid: Imprenta de los Hijos de M.G. Hernández; Junta Consultiva Agronómica (diversos anys), *Estadística de la producción vitícola en el año...*, Madrid; Generalitat de Catalunya-Servei Central d'Estadística (1937), *Produccions agro-pecuàries de Catalunya. Fascicle 3. Plantes hortícoles, vinya i olivar i Produccions agro-pecuàries de Catalunya. Fascicle 4. Plantes industrials, Prats artificials, Aprofitaments, Ramaderia i derivats, Adobs minerals, Maquinària agrícola i apèndix relatiu a les collites de 1934-35, 1935-36 i 1936-37*, Barcelona:

MAPA 6. Intensitat de la vinya per partits judicials, 1922 (% de vinya sobre superfície cultivada)



Fonts: Badia-Miró, M.; Tello, E.; Valls, F.; Garrabou, R. (2010). The Grape Phylloxera Plague as a Natural Experiment: the Upkeep of Vineyards in Catalonia (Spain), 1858-1935. *Australian Economic History Review*, 50 (1), pp. 39 - 61.

D'aquesta manera, la replantació es va dur a terme sobretot en aquelles comarques en les que la vinya ja era el conreu principal cap al 1860 i no es va replantar en aquelles que havien aprofitat especialment la bona conjuntura que

va suposar la mort de les vinyes franceses. D'aquesta manera, la viticultura del 1922 es concentrava gairebé a les mateixes comarques en què era el conreu predominant el 1860 (Taula 4 i Mapes 5 i 6).

TAULA 4. Percentatge que representa la vinya a Catalunya 1889-1922

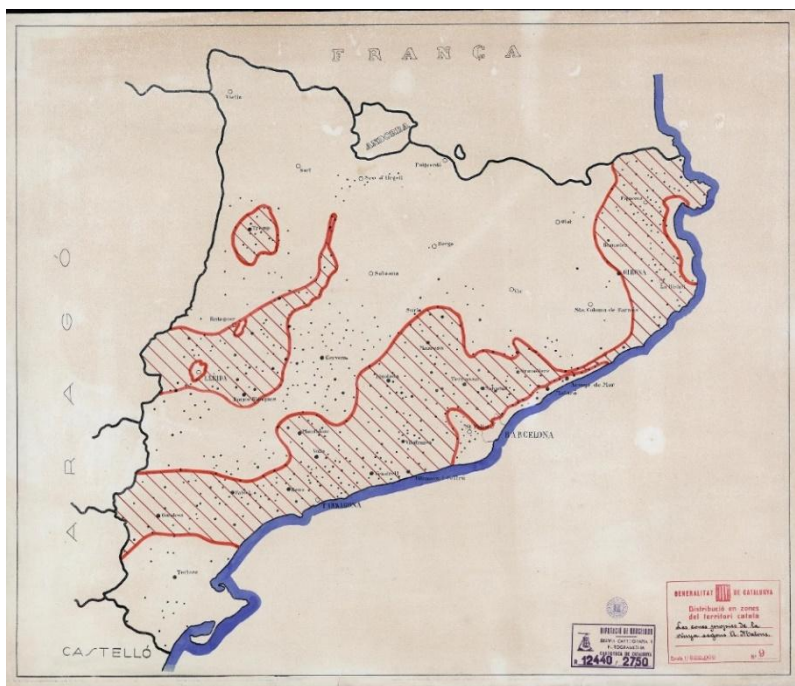
	% d'hectàrees de vinya	
	1889	1922
Arenys de Mar	1,3	1,4
Barcelona	0,9	1,0
Berga	0,4	0,1
Granollers	2,2	2,6
Igualada	6,0	7,7
Manresa	6,5	9,7
Mataró	2,0	1,8
Sabadell	2,4	3,5
Sant Feliu de Llobregat	4,1	6,4
Terrassa	3,0	4,4
Vic	0,1	0,3
Vilafranca del Penedès	5,4	7,2
Vilanova i la Geltrú	1,7	2,3
Total Prov. Barcelona	36,0	48,5
Falset	7,5	4,3
Gandesa	1,8	2,5
Montblanc	4,0	3,6
Reus	4,5	5,5
Tarragona	2,4	2,8
Tortosa	1,6	2,6
Valls	3,9	4,2
El Vendrell	4,4	7,6
Total Prov. Tarragona	30,2	33,1
Total Prov. Girona	1,4	6,4
Total Prov. Lleida	32,4	12,1
Total Catalunya	100,0	100,0

Fonts: R. Roig i Armengol (1890), *Memoria acompañatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*; Junta Consultiva Agrónomica (1922), *Estadística de la producción vitícola en el año 1922*, Madrid:

En aquest sentit, la replantació va tenir un segon efecte com és el d'intensificar el predomini vitivinícola de la regió que actualment forma la Denominació d'Origen Penedès. D'aquesta manera, si ens centrem en la Taula 4 observem que els partits judicials equivalents a les comarques de l'Alt i el Baix Penedès i de Garraf haurien passat de representar l'11,5% de la vinya a Catalunya el

1889 a sumar el 17,1% de la mateixa el 1922. Hem de tenir en compte, a més, que la divisió en partits judicials amaga el fet que la major part de vinya dels partits de Sant Feliu de Llobregat i d'Igualada corresponen a municipis que formen part de la DO Penedès actual, a banda que el de Sant Feliu inclou dos municipis de l'Alt Penedès com són Gelida i Sant Llorenç d'Hortons.

MAPA 7. Les zones pròpies de la vinya, 1931



Font: A. Matons, *Les zones pròpies de la vinya*.

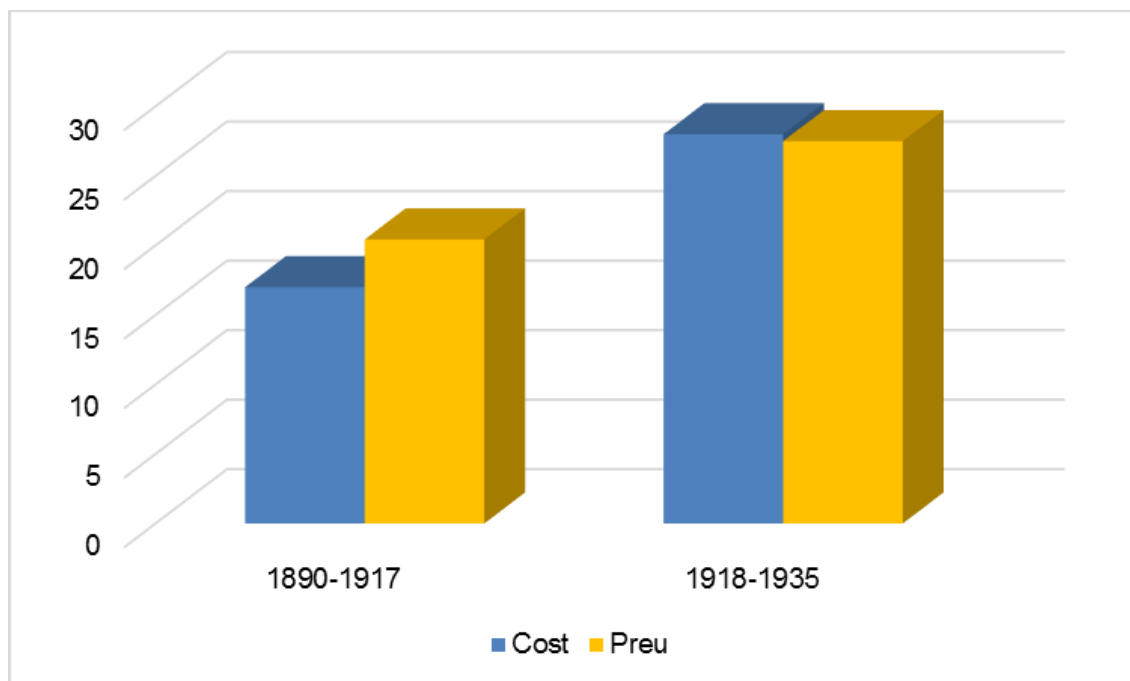
Les crisis de malvenda i les respostes del sector

Les dificultats per a la replantació van venir marcades, sens dubte, per un període de problemes generals en el sector que es va allargar des de la fi del tractat comercial amb França, abans esmentat, fins a la Guerra Civil. Com han demostrat Josep Colomé, Ricard Garcia, Jordi Planas i Francesc Valls (vegeu el Gràfic 1), tot aquest període vingué marcat per una tendència general a la baixa dels preus del vi a Catalunya. A això s'hi ha d'afegir les dificultats de col·locació dels vins en els mercats internacionals, en allò que Josep Pujol ha anomenat crisis de malvenda.

La crisi es va veure agreujada, a més pel fet que, tal i com hem dit, la viticultura postfil·loxèrica tenia uns nous requeriments tècnics, entre els quals un major ús dels adobs, que van suposar un increment dels costos, de manera que a partir

de la I Guerra Mundial (1914-1918), els preus del vi difícilment remuneraven els costos de treballar la vinya (Gràfic 5)

GRÀFIC 5. Costos mitjans del conreu de la vinya i preu mitjà del vi al Penedès, 1890-1935 (en pessetes/carga)



Nota: una carga de vi equival a 121'6 litres.

Font: E. Giralt (1950), "Evolució de l'agricultura al Penedès. Del cadastre de 1717 a l'època actual", a *l'Asamblea Intercomarcal de Investigadores del Penedés y Conca d'Ódena* (Martorell 1950), Igualada: Bas, p. 170-171.

El veritable problema de fons, però, era la crisi de sobreproducció que se solapava al mateix temps amb una caiguda del consum de vi a nivell mundial. En aquest sentit, cal destacar que la producció de vins va augmentar considerablement a finals de la dècada de 1920 en els principals productors mundials (França, Itàlia i, en menor mesura, Espanya), amb l'agreujant que aquest augment es donà també en països que tradicionalment no havien estat productors tant a Europa (Alemanya, Suïssa, Iugoslàvia, etc.) com a Amèrica (Argentina i Xile) i al nord d'Àfrica (Algèria). Mentre, pel cantó de la demanda hi hagué una caiguda significativa del consum en 10 estats europeus, en els quals el consum de vi va passar d'una mitjana de 50,8 litres per persona i any el 1925 als 46,5 de 1929. Aquest conjunt d'estats incloïa els tres principals consumidors mundials: França, Itàlia i Espanya, tal i com s'informava en uns articles

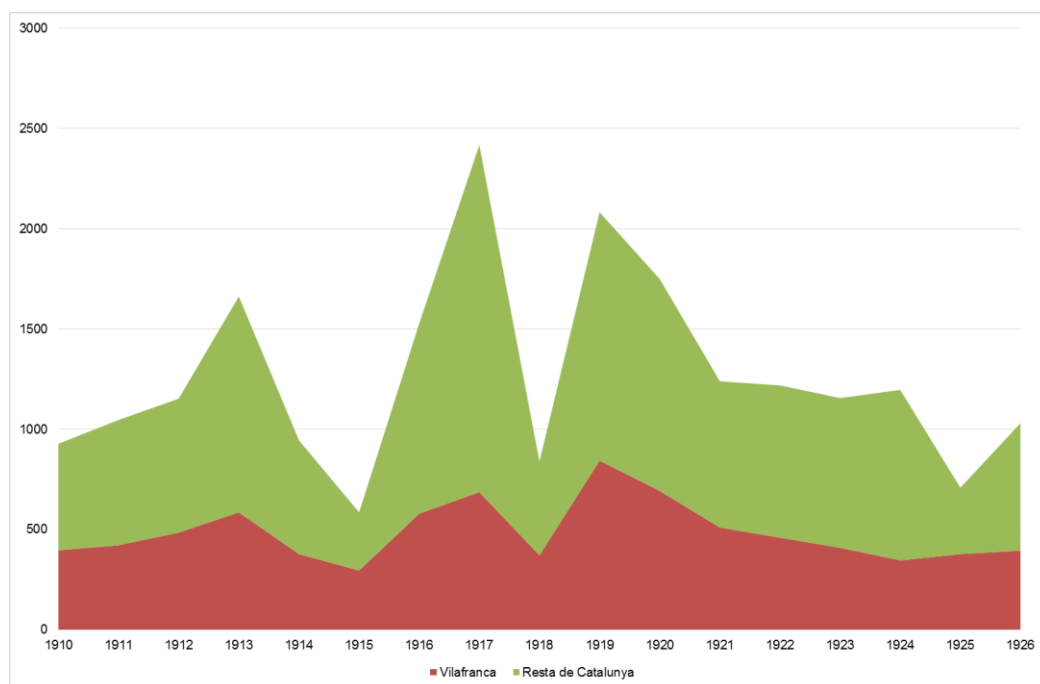
apareguts al setmanari vilafranquí *Fructidor* de l'1 de novembre i del 13 de desembre de 1930.

Davant d'aquesta situació, al Penedès es van articular diverses respostes, entre les quals cal assenyalar la preocupació per la millora de les tècniques tant de conreu com de vinificació, per tal que els caldos penedesencs fossin més competitius. En aquest sentit, la millora de les tècniques vitivinícoles van estar molt relacionats amb la posada en marxa de l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca, l'any 1903. Antoni Saumell ha destacat l'estreta relació que existí entre l'Estació i els propietaris i els comerciants de vins. D'aquesta forma, és interessant remarcar la intensa activitat divulgadora desenvolupada pels dos primers directors que va tenir aquesta institució, Claudi Oliveras i Cristòfor Mestre, els quals van dur a terme uns programes d'ensenyament ambulant pels pobles de la comarca amb la col·laboració dels mateixos propietaris agrícoles. Igualment importants van ser els cursos breus intensius d'enologia en què, tal com ha demostrat el mateix Saumell, hi van participar activament els grans comerciants de vins establerts a Vilafranca.

En aquest esforç de millora tècnica hi trobem també uns altres actors com són els sindicats o cooperatives agràries, les quals en van esdevenir, segons Josep Pujol, una peça clau. Molts d'aquests sindicats van afavorir la difusió de l'ús d'adobs i d'altres matèries per a l'agricultura i, en aquells casos en què es va construir un celler, van contribuir a la millora en el procés d'elaboració. Malgrat això, els treballs de Jordi Planas i Antoni Saumell demostren com aquest moviment cooperatiu vinícola es va concentrar sobretot al voltant de la comarca de la Conca de Barberà i, com al Penedès, aquest moviment associatiu va ser relativament dèbil. D'aquesta manera, abans de la Guerra Civil només es van fundar cellers cooperatius en cinc poblacions de l'Alt Penedès: a Moja (Olèrdola, 1921), a la Granada (1919), a les Cabanyes (1919), al Pla del Penedès (1911) i a Vilafranca (1933). Les limitacions del cooperativisme agrari no provenen només de l'escàs nombre de cellers cooperatius sinó també del fet que aquests no van acabar complint un dels objectius que tenien els productors, com era el de poder escapar del control oligopolístic que exercien els grans comerciants de vins.

Va ser precisament a Vilafranca on es van acabar concentrant aquests grans comerciants. En general, aquestes empreses acostumaven a ser simples magatzems que compraven el vi ja elaborat pels pagesos i es dedicaven en els seus cellers a “fabricar” els caldos al gust del consumidor, de manera que tant podien produir vins que imitaven els d'altres regions vinícoles catalanes i espanyoles com elaborar generosos i d'altres menes varietats de vins. Només una porció dels vins que sortien per l'estació de tren de Vilafranca ho van fer pròpiament amb la “marca” Penedès.

GRÀFIC 6. Exportacions de vins de Vilafranca del Penedès i de Catalunya, 1910-1926 (en milers d'hectolitres)



Font: *Gaset de Vilafranca*, 30-9-1927 i J. Pujol (1988).

De fet, una de les respostes a la situació crítica de començaments de segle va ser la creació d'una organització patronal: el Sindicat d'Exportadors de Vins de Vilafranca del Penedès. Aquesta entitat es va fundar el 1906 i la formaven 16 empreses: Luthi, Marcet i Zingg, Torres i Cia., J. Martel, Mainer i Pla, J.B. Berger, Melcior Boada, M.J. Cabré, Clariana i Boqué, Cortina i Cia., Antoni Galtés, V. Mestres Juvé, J. Mory, Josep Rovira, Pau Rovira, F. Steiner i E. Studer i fills. A més d'aquestes, el mateix 1906 actuaven a Vilafranca com a grans comerciants de vins Jaume Serra i Alfons Sherer, que no entraren a l'organització, tal i com ens indica la *Gaset de Vilafranca* del 30 de setembre

de 1927, en un número monogràfic dedicat a la vinya i el vi al Penedès. El Sindicat actuà bàsicament com un grup de pressió en defensa dels interessos comercials dels exportadors.

Les oportunitats generades durant la dècada que transcorre entre 1910 i 1920 es van traduir en un increment notable en el nombre d'empreses comercials que operaven a Vilafranca. D'aquesta manera, de les 18 empreses que tenim consignades pel 1906 es va passar als 32 “magatzemistes i exportadors de vins” que apareixen a la guia de 1927, dels quals 15 no formaven part del Sindicat d'Exportadors de Vins. Segons les dades que aporta la *Gasete de Vilafranca* els membres d'aquesta organització en conjunt arribaven a significar una mitjana d'un 40% de les exportacions catalanes de vi en el període 1910-1926 (Gràfic 6). Si fem cas del que diu la guia *Vilafranca del Penedès y su partido 1927*, l'any 1919 la meitat del vi català que es comercialitzava a l'exterior hauria estat assortit per les empreses de Vilafranca. Tot plegat ens permet tenir una referència de la dimensió que hauria arribat a tenir sector vinícola penedesenc.

Les viníferes de la replantació

La replantació també va suposar un canvi de paradigma de les viníferes. Si abans de la fil·loxera tenim evidències que la vinífera predominant era el Sumoll –negre–, i tot i que aquesta varietat de raïms negres va continuar essent força estesa i continuà essent la vinífera negra per excel·lència al Penedès, amb la replantació, està clar que aquesta es va fer majoritàriament amb varietats blanques (Annex 11).

L'article dedicat a les viníferes del Penedès del número especial de la *Gasete de Vilafranca* del 30 de setembre de 1927 assenyala la presència de diverses varietats, ben conegudes. En el cas de les blanques anomena el Xarel·lo, el Macabeu, la Parellada, el Montònec, el Picapoll, la Pansa valenciana, el Panser, els moscatells, les malvasies i el Rosaki; mentre que per a les varietats negres destacava òbviament el Sumoll juntament amb el Monastrell, la Garnatxa, la Carinyena, l'Alacant H. Bonochet i el Tempranillo de la Rioja.

En aquest sentit, l'autor de l'article de la *Gasete* destacava bàsicament dos varietats. Una era la Parellada, que per les condicions que requereix el seu

conreu es concentrava a les zones altes del Penedès. D'aquesta varietat deien que les millors tècniques introduïdes en la vinificació permetien l'elaboració d'un vi *"finíssim i molt estimat per a l'exportació a Suïssa i pel xampanyeig"*, malgrat que té *"l'inconvenient que es descomposa amb facilitat"*.

Però l'estrella de la replantació va ser el Xarel·lo, predominant a la plana central del Penedès –l'autor de l'article de la *Gaset*a destacava especialment el municipi de Sant Cugat Sesgarrigues–; d'aquesta manera s'afirmava que amb *"el Xarel·lo s'obtenen vins molt fruitosos i de gust exquisit els quals, amb la cria, guanyen molt i adquireixen un delicat aroma"* de tal manera que són *"excel·lents per ésser embotellats."* El conegut exportador de vins Pere Grau Maristany, gran propietari a la zona de Lavern, considerava el Xarel·lo com a ***"veritable diploma d'honor dels nostres ceps."***

EL CICLE DEL CAVA: DE LA FI DE LA GUERRA CIVIL A L'ACTUALITAT

El Penedès: la vinya de Catalunya

Si la vinya va recuperar-se a les províncies de Barcelona i Tarragona fins a arribar a nivells similars a la que hi havia hagut durant el primer terç del segle XX, fet que permetria que hi arribés a haver plantades unes 260.000 hectàrees de vinya poc abans de l'esclat de la Guerra Civil, després del conflicte la vinya no ha fet més que reduir-se progressivament. D'aquesta manera, l'any 2014 la superfície de vinya plantada a Catalunya seria un 79% menys que la que hi havia el 1933 (Taula 5).

Cal situar l'origen d'aquests canvis en la política autàrquica del Franquisme. D'una banda, les restriccions al comerç internacional dificultaven tant les exportacions de vins com la importació de productes necessaris per al conreu. De l'altra, la política autàrquica de racionament va afavorir l'arrencada de vinyes per plantar-hi productes més remuneradors en el mercat negre, com els cereals. A banda del fet que bona part dels països europeus que eren principals clients dels vins penedesencs i catalans es trobaven, en aquells moments, immersos en un nou conflicte mundial.

Acabats els efectes de la política autàrquica, la vinya no va tornar a remuntar. Les transformacions de l'economia encetades en la dècada de 1960 van comportar que ja no es tornés a la situació anterior. Tot i que la major part de

comarques on la vinya era conreada intensivament ja disposaven de potents nuclis industrials abans de la Guerra (Bages, Baix Llobregat, Vallès Occidental), durant els anys seixanta van veure incrementar-se notòriament la seva especialització industrial i, en qualsevol cas, el seu sector agropecuari es va orientar cap a altres sectors.

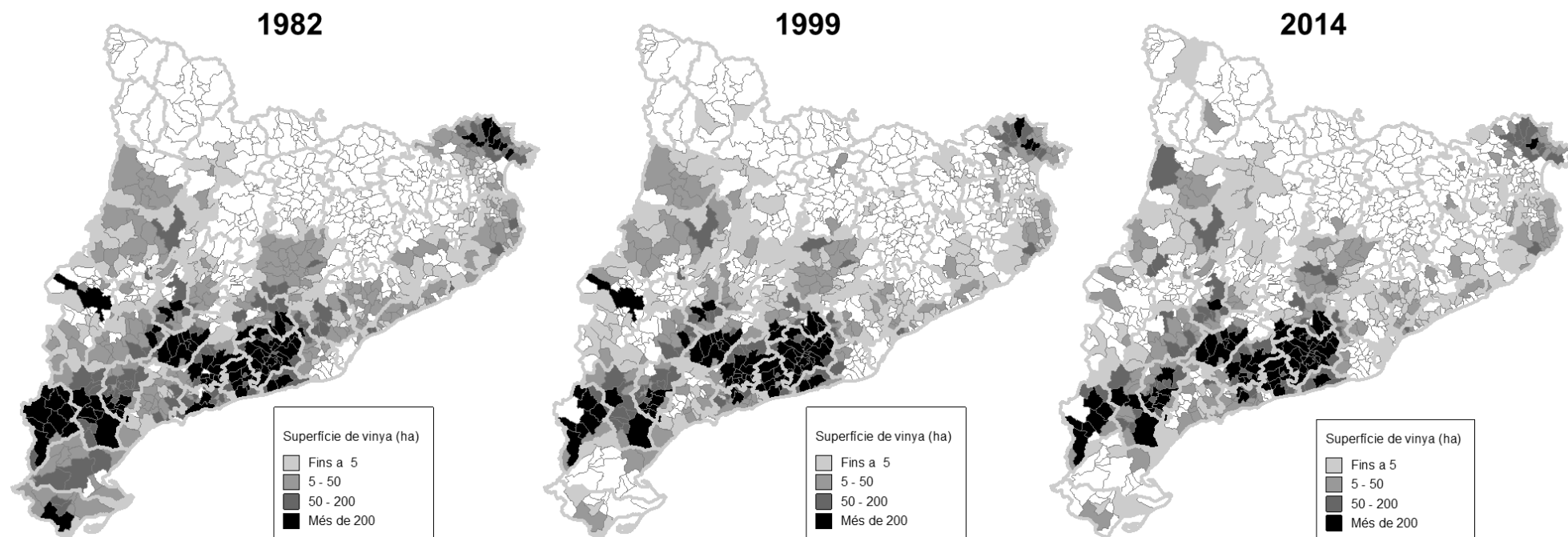
TAULA 5. Evolució de la superfície plantada de vinya a Catalunya i a la DO Penedès, 1933-2014 (hectàrees)

	Hectàrees						
	1933	1962	1972	1982	1989	1999	2014
Barcelona	118.950	40.439	25.332	20.198	20.097	23.066	21.799
DO Penedès			19.598	17.524	18.327	21.921	20.745
Tarragona	94.223	68.140	45.675	40.214	32.651	30.437	26.407
DO Penedès			5.133	4.792	5.077	5.272	4.980
Lleida	29.389	12.008	6.374	4.561	4.387	4.095	4.616
Girona	14.256	8.659	6.164	4.547	3.142	2.136	2.158
Catalunya	257.518	129.246	83.545	69.520	60.279	59.733	54.980

	%						
	1933	1962	1972	1982	1989	1999	2014
Barcelona	46,2%	31,3%	30,3%	29,1%	33,3%	38,6%	39,6%
DO Penedès			23,5%	25,2%	30,4%	36,7%	37,7%
Tarragona	36,6%	52,7%	54,7%	57,8%	54,2%	51,0%	48,0%
DO Penedès			6,1%	6,9%	8,4%	8,8%	9,1%
Lleida	11,4%	9,3%	7,6%	6,6%	7,3%	6,9%	8,4%
Girona	5,5%	6,7%	7,4%	6,5%	5,2%	3,6%	3,9%
Catalunya	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fonts: Montserrat Nadal (2003), Idescat (Censos agraris) i DARP.

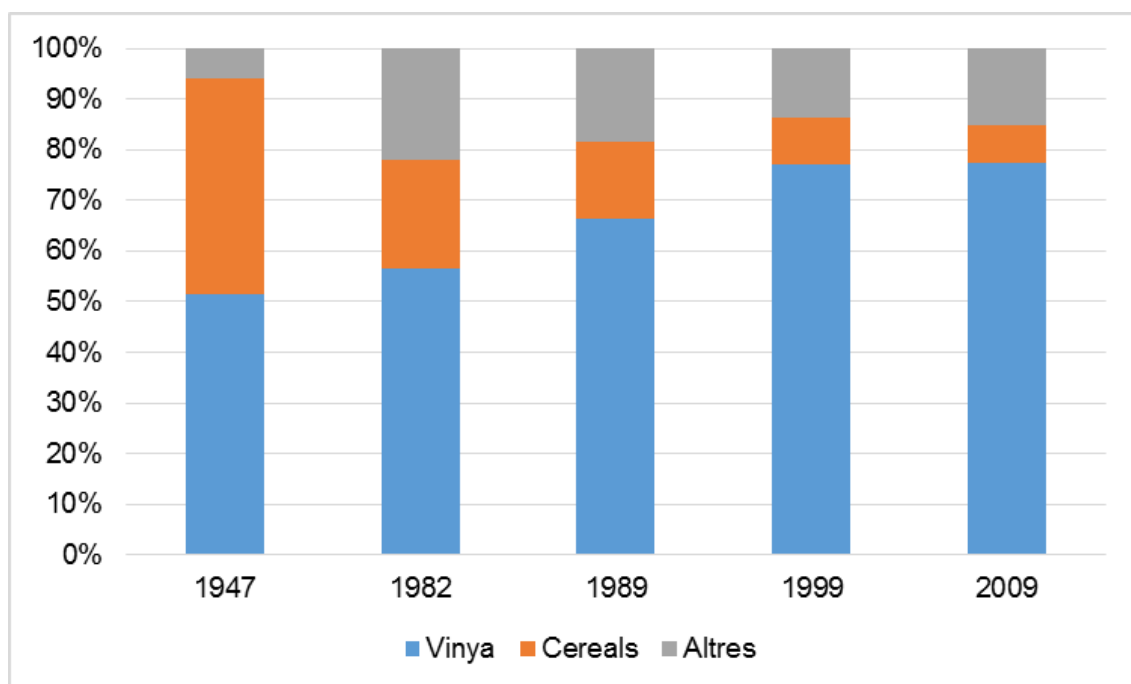
MAPA 8. Superfície plantada de vinya a Catalunya el 1982, 1999 i 2014 (hectàrees)



Font: Idescat (Censos agraris).

És en aquest període que la regió del Penedès consolida definitivament la seva hegemonia en la Catalunya vinícola, de manera que si el 1972 les vinyes de la DO Penedès encara suposaven un 30% del total català, el 2014 la DO Penedès ja representa el 47% de tota la vinya plantada a Catalunya. Aquest fenomen es deu sobretot al fet que, tal i com hem dit, les comarques tradicionalment vitivinícoles de la província de Barcelona han abandonat progressivament aquest conreu. Així, l'any 2014, la vinya dels municipis de la DO Penedès de la província de Barcelona suposen el 95% del total d'hectàrees plantades en aquesta demarcació. D'aquesta manera, la major concentració de vinya de Catalunya es troba en l'àrea central de la Denominació d'Origen Penedès (Mapa 10).

GRÀFIC 7. Evolució de l'estructura de conreus a l'Alt Penedès, 1947-2009
(% superfície cultivada)

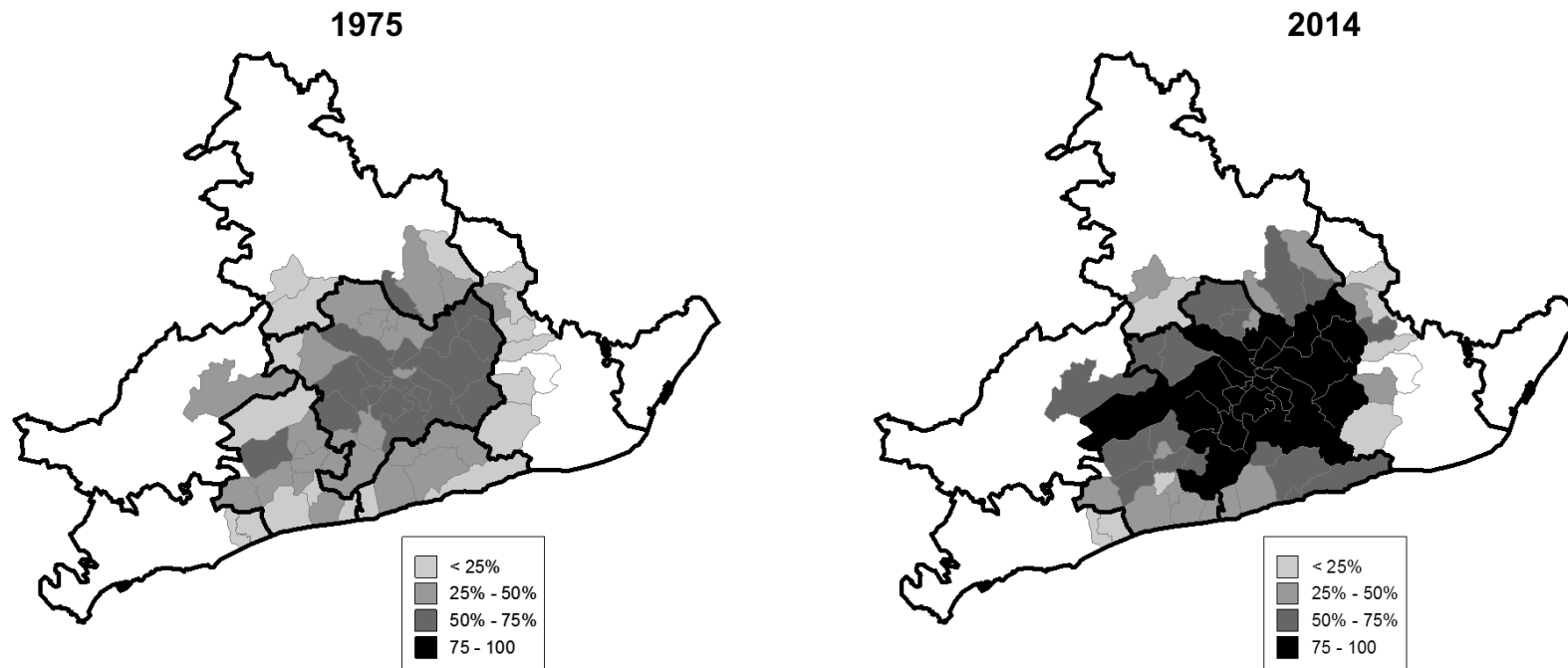


Fonts: J. Llovet Mont-Ros (1948), "Contribución al estudio general de la agricultura en la provincia de Barcelona", *Anales de la Escuela de Peritos Agrícolas y de Especialidades Agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura*, 1948, Vol.: 7, p. 4-85 i Idescat (Censos agraris).

En aquest sentit, és representatiu el que ha passat amb l'estructura de conreus a l'Alt Penedès –el nucli dur de la Denominació d'Origen– des de l'acabament de la Guerra Civil. Durant bona part del Franquisme, la vinya ha compartit espai amb el cereal i només a partir del anys 80 ha anat arraconant la resta de

conreus, arribant a tenir en l'actualitat una intensitat similar a la del període anterior a 1936 (Gràfic 7).

MAPA 9. Intensitat del conreu de la vinya al Penedès, 1975 i 2014
(% de vinya sobre la superfície cultivada)

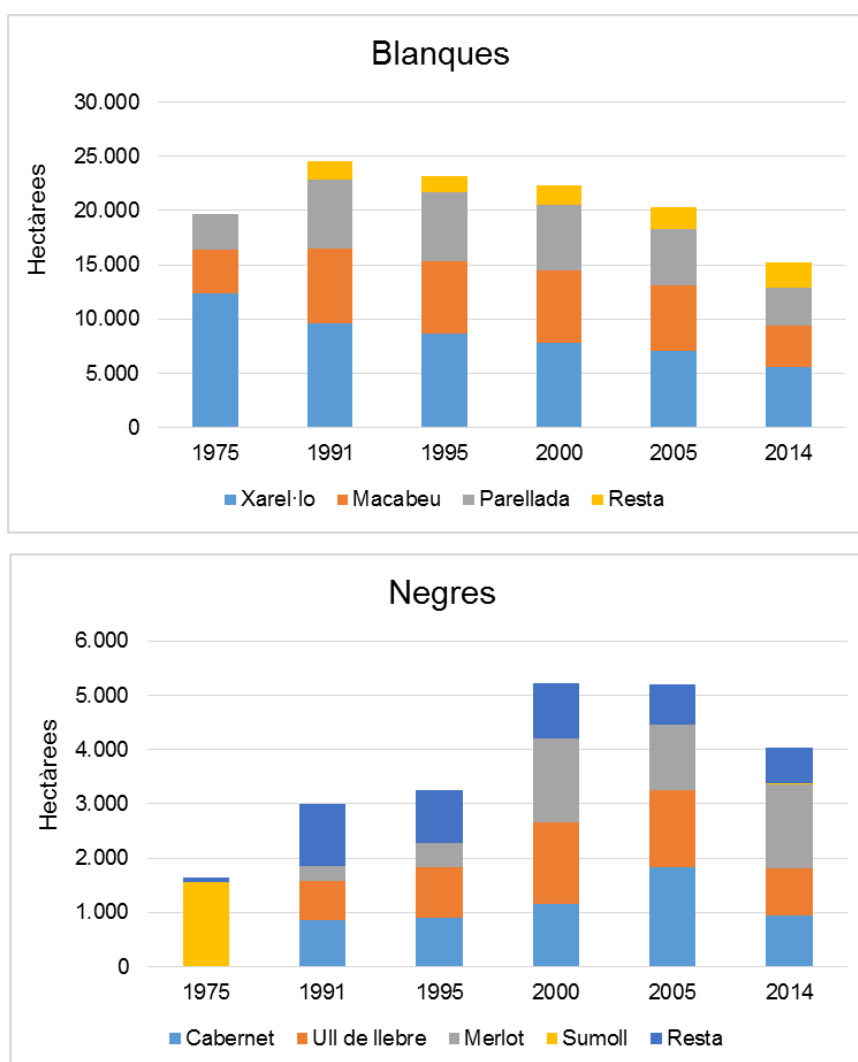


Fonts: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982*, Madrid, 1982 i DARP.

Les viníferes: de la segona meitat del segle XX a l'actualitat

Tal com s'ha dit, al Penedès la replantació posterior a la fil·loxera es va fer amb viníferes majoritàriament blanques. Aquest tipus de viníferes han protagonitzat la recuperació de la viticultura penedesenca posterior a la Guerra Civil. Fins a la dècada de 1980, el xarel·lo ha estat la varietat predominant (Gràfic 8). Aquest fenomen s'ha d'atribuir a dos fets fonamentals. Un és que l'any 1975 encara trobem la pervivència dels grans comerciants vilafranquins, els quals venien principalment vins blancs a doll. De l'altra, una part important del xarel·lo s'ha destinat també a la indústria de vins escumosos.

GRÀFIC 8. Evolució de les varietats de viníferes al Penedès, 1975-2014 (hectàrees)

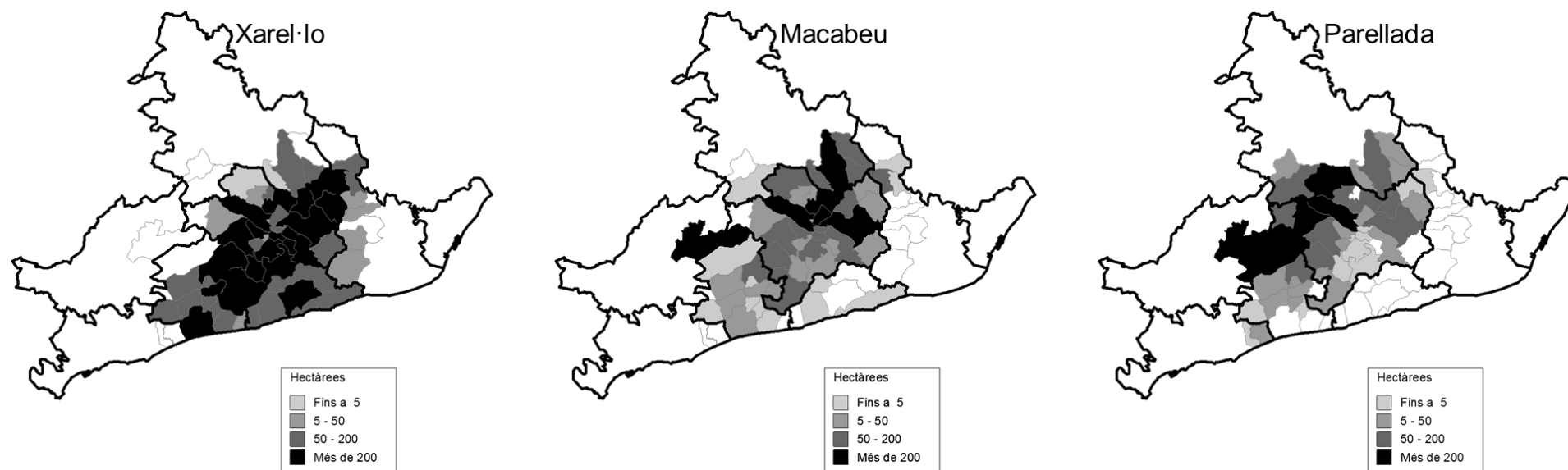


Fonts: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedés. Año 1982*, Madrid: 1982. Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès, *Estadístiques del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Penedès*, diversos anys. En la mesura que els grans comerciants

de vi han anat deixant pas a cellers amb clara voluntat de millora de la qualitat, amb necessitat de prestigiar les marques i, en conseqüència de vendre el vi embotellat, s'han anat introduint noves varietats de viníferes blanques i, molt especialment negres, de manera que el Sumoll ha desaparegut pràcticament de les vinyes del Penedès donant pas a varietats com el Merlot, el Cabernet Sauvignon o l'Ull de Llebre. D'altra banda, en la mesura que la indústria del cava s'ha anat expandint, el Xarel·lo, el Macabeu i la Parellada han anat equilibrant el seu pes relatiu en la vinya al Penedès.

Per les característiques de cada varietat, la primera replantació posterior a la Guerra Civil es va fer en zones diferents de la regió del Penedès. D'aquesta manera, i amb les dades de 1975, el Xarel·lo es concentrava sobretot en la plana central de la depressió penedesenca. En canvi, el Macabeu presentava una major dispersió, tot i que trobem grans plantacions a municipis com Aiguamúrcia, Font-rubí, el Pla del Penedès, Torrelavit, Piera i Subirats. Finalment, la Parellada, que precisa una major altitud, predomina sobretot en municipis de la Serralada pre-litoral com Aiguamúrcia, el Montmell, Torrelles de Foix, Font-rubí i Mediona.

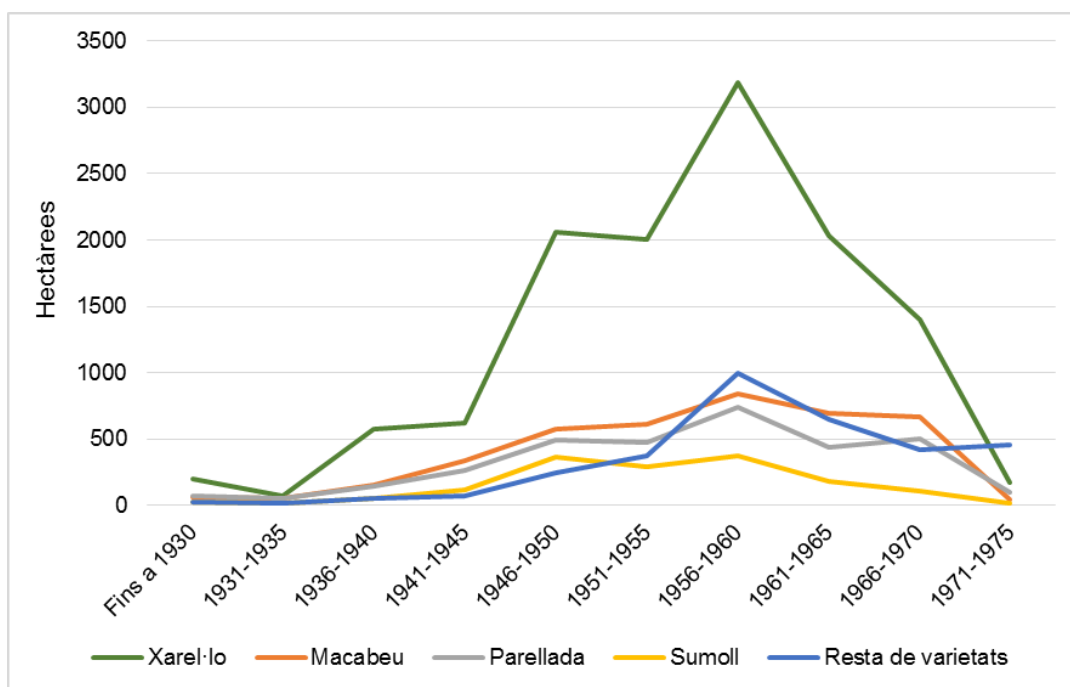
MAPA 10. Distribució municipal de les hectàrees de vinya de Xarel·lo, Macabeu i Parellada, 1975 (hectàrees)



Fonts: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedés. Año 1982*, Madrid: 1982.

En la mesura que es recuperaven vinyes, el Xarel·lo primer, i després el Macabeu i la Parellada han protagonitzat la replantació després de la caiguda dramàtica de la vinya immediatament després de la Guerra Civil. El punt àlgid de les plantacions del que podem denominar com a trilogia del cava es produeix durant el lustre que va de 1956 a 1960.

GRÀFIC 9. Tipus de viníferes plantades al Penedès per període de plantació, 1975 (hectàrees)



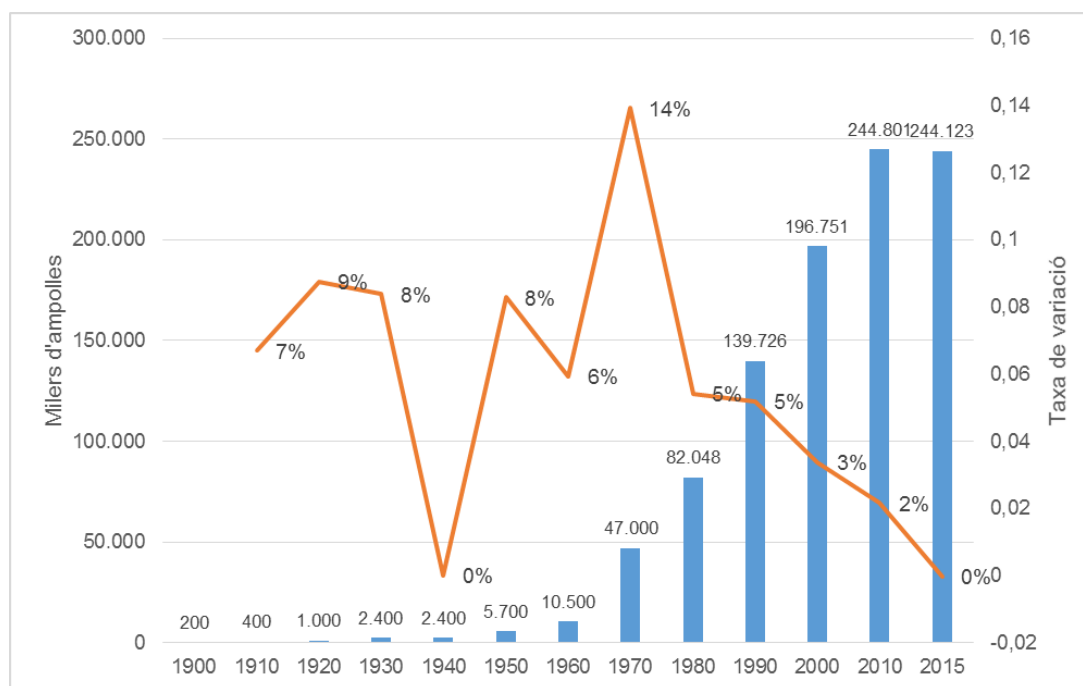
Font: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982*, Madrid, 1982

Aquesta cronologia es correspon amb la de les expedicions de cava. Si observem el Gràfic 9, veiem que en termes absoluts, els grans volums d'expedicions es produeixen a partir de la dècada de 1990, quan se superen els 100.milions d'ampolles, arribant al sostre durant la segona dècada del segle XXI. Tanmateix, en termes relatius el gran salt s'hauria produït entre 1960 i 1970, justament quan haurien entrat en plena producció els milers d'hectàrees plantades durant el lustre anterior.

D'aquesta manera, la indústria de vins escumosos del Penedès s'ha convertit en l'element clau per a la recuperació de la superfície de vinya de les darreres dècades del segle XX i és la causa que aquesta regió vitivinícola s'hagi mantingut com la principal del país. Malgrat l'aprovació del nou reglament que definia la Denominació d'Origen Cava i que ampliava el territori a 160 municipis

d'arreu de l'Estat espanyol, la indústria de vins escumosos adscrits a aquesta DO es concentra sobretot en un clúster al voltant del municipi de Sant Sadurn d'Anoia. Entendre el perquè d'aquesta concentració serà l'objecte de les pàgines que segueixen.

GRÀFIC 10. Evolució de les expedicions de cava, 1900-2015 (milers d'ampolles i taxa de creixement anual en %)



Font: Consell Regulador del Cava, *Cava. Dades econòmiques 2015*.

LA INDÚSTRIA DELS VINS ESCUMOSOS

Preponderància catalana en el consum de vins escumosos

La fabricació de vins escumosos a Espanya és una activitat que té els seus orígens al darrer terç del segle XIX. El seu inici deriva de la voluntat de fer un vi d'imitació de l'escumós de Champagne, encara que no sempre s'ha fet servir el mètode "xampanyès" de la segona fermentació a l'ampolla per a l'obtenció d'aquest vins. Altres tècniques, de vegades no massa ortodoxes, com la gasificació de vins o el sistema granvès també han estat utilitzats en més o menys mesura en èpoques diverses.

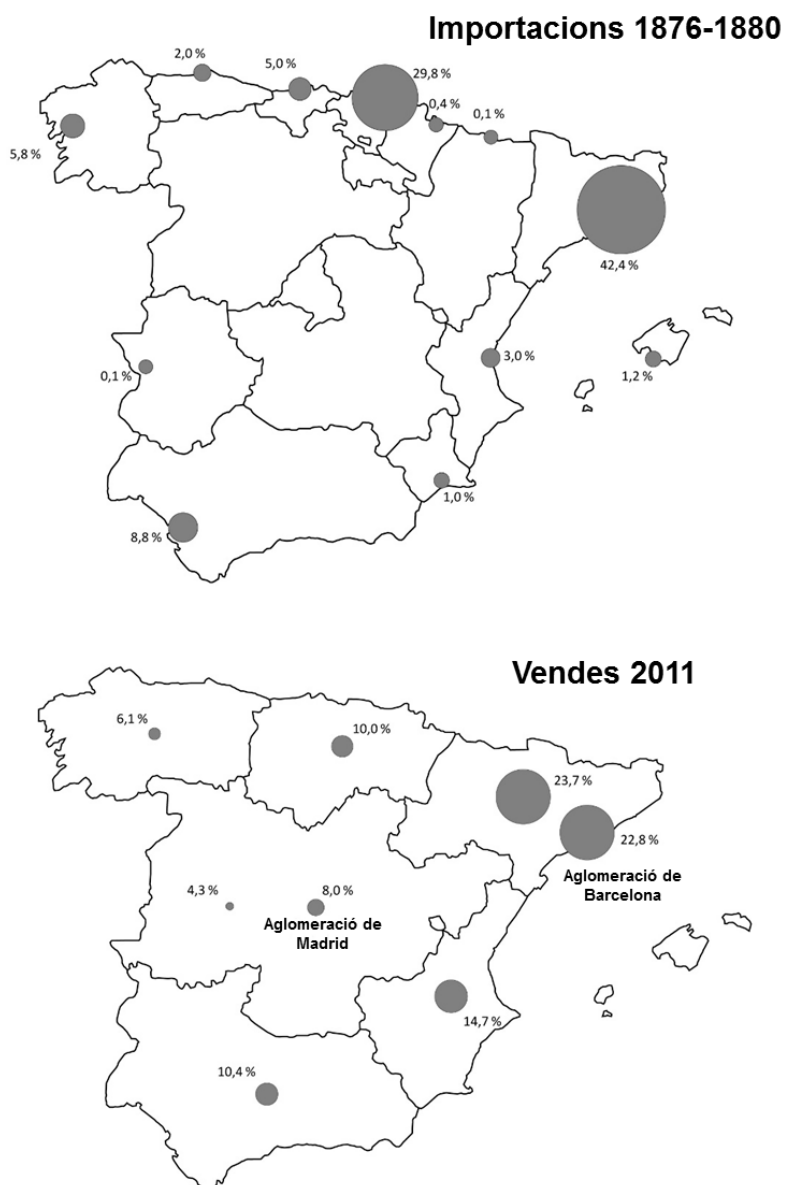
L'elaboració d'escumosos, ha estat una activitat genuïnament catalana des de l'origen. La raó de la preponderància catalana en aquest ram d'indústria es troba sobretot en el fet que des de com a mínim l'inici del segle XIX, Catalunya

havia estat la principal zona de consum de vins escumosos dins de l'estat espanyol. Aquest fet es pot comprovar fàcilment amb les dades de les importacions espanyoles de vins escumosos francesos. En els dos mapes que es poden veure a continuació s'observa com el 1877 les duanes catalanes eren les que registraven una proporció més elevada d'importacions d'aquest tipus de vins. El paral·lelisme amb l'actualitat respecte d'aquest predomini de Catalunya com a consumidora de vins escumosos és perfectament perceptible en el mapa de vendes de cava el 2011.

No és estrany que si Catalunya era la principal importadora de vins escumosos de l'estat, fos al Principat on es comencés a intentar produir-los aquí mateix a partir de vins autòctons.

A l'exposició vitivinícola de 1877 hi van concórrer fins a 7 expositors que portaven vins escumosos. Els quatre que sembla que tenien més entitat eren catalans, dos dels quals de Reus (Francesc Gil i Domènec Soberano). La clara voluntat comercial d'empreses com aquestes i juntament amb la de Vilaret posen de manifest l'existència d'un nucli de "xampanyistes" (per fer servir la denominació de l'època) que tenien una empenta notable.

MAPA 11. Distribució de les importacions de *champagne* el 1876-1880 i vendes de cava el 2011 (en %)



Font: Valls-Junyent, F., “À la recherche de l’originalité. L’industrie du cava en Catalogne, ou le succès de l’imitation d’un vin de luxe”, *Entreprises et Histoire*, 2015/1 (78), 2015, p. 100-114.

Els primers elaboradors i la seva concentració a Catalunya

Malgrat l'existència d'aquestes primeres temptatives empresarials, val a dir que la presència dels escumosos francesos va continuar essent important en el mercat espanyol. El punt d'inflexió va venir del canvi en la política aranzelària espanyola de 1891, amb l'aprovació d'un nou aranzel en què els vins escumosos passaven de pagar a les duanes espanyoles de 0,05 pta/l a 1,50 pta/l. Aquest increment de més del 3.000% juntament amb la depreciació de la pesseta durant els anys finals del segle XIX va esperonar a incrementar la seva producció els productors pioners i a entrar en el sector a nous productors.

Cal assenyalar que va ser en aquest context que l'empresa que estava cridada a liderar el sector durant bona part del segle XX, Codorniu, va iniciar la seva expansió pel que fa a la producció d'escumosos, abandonant l'especialització anterior en la producció i venda de misteles. Si el 1889, la major part de la facturació de can Codorniu provenia de la venda de misteles, al cap de 5 anys, les tornes s'havien invertit a favor del cava.

Per què la indústria dels vins escumosos es va tenir a localitzar al voltant de Sant Sadurní d'Anoia

Durant el darrers anys del segle XIX tot semblava indicar que havia de ser Reus el nucli al voltant del qual s'havia de desenvolupar una potent indústria dels vins escumosos. L'any 1900 ja hi havia, en la que en aquells moments era la segona ciutat de Catalunya per nombre d'habitants, fins a quatre elaboradors. Continuava activa l'empresa de Domènec Soberano i la de Fco. Gil havia canviat de mans. A més dos nous "xampanyistes" s'havien afegit a la nòmina.

Entrat el nou segle, entre el 1900 i el 1914, a Badalona també va començar a agafar empenta un nucli d'elaboradors de cava, el més destacat dels quals va ser en Vicenç Bosch, conegut sobretot pel producte insígnia de la seva empresa: l'Anís del Mono. Bosch havia estat importador i distribuïdor de xampany francès i el 1891, amb el canvi de la política aranzelària espanyola havia decidit intentar la producció *in situ* de vins escumosos. A redós d'aquesta empresa en van aparèixer d'altres com ara la de Josep Garriga, Pere Sabaté o Joan Aragall.

Mentre, també en aquests anys del canvi de segle a Sant Sadurní, Manuel Raventós de can Codorniu anava ampliant la seva empresa. El 1911, va assolir la fita de produir més ampelles dels seus escumosos que no pas en van entrar per les duanes espanyoles provinents de França. L'empenta de Raventós, la dimensió de la seva empresa i l'èxit comercial que aconseguí són els elements determinants que a partir de la Primera Guerra Mundial (1914-1918) la indústria dels vins escumosos adquireixi un gran desenvolupament a Sant Sadurní d'Anoia i en els pobles propers dels Penedès tal com es pot comprovar a la Taula 6.

El creixement d'aquest nucli xampanyer al voltant de Sant Sadurní d'Anoia va adquirir una empenta renovada després de la Guerra Civil i de superar les dificultats de la llarga postguerra. Durant els anys de la dècada de 1950 i, sobretot, durant els anys de 1960 endavant Sant Sadurní va convertir-se sense cap mena de pal·liatiu en la capital espanyola del vi escumós. Ho mostra la Taula 7, segons la qual el 1960 a Sant Sadurní es concentraven el 41,2 % de les empreses elaboradores de tot l'estat espanyol. Si a aquest percentatge hi sumem les empreses radicades als pobles propers a Sant Sadurní que formen part de la DO Penedès, tenim un percentatge proper al 60 %. Si a més tenim en compte que les principals elaboradores per volum de producció també estan radicades en aquesta àrea, la preponderància sadurninenca i penedesenca dins d'aquesta activitat és aclaparadora.

TAULA 6. Fabricants de vins espumosos al Penedès entre 1918 i 1936

	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1930	1935	1936
Sant Sadurní d'Anoia														
Raventós, Manuel ¹	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Marquesa de Monistrol ²		X												
Rigol, Modesto ³		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bodegas Bilbainas			X	X										
Ferrer, Pedro ⁴			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Oliver, Salvador ⁵			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Miró, Juan ⁶						X	X	X	X	X	X	X	X	X
Muntaner, José						X	X	X	X	X	X			
Raventós, Jaime						X	X	X	X	X	X	X	X	X
Parera, Jerónimo ⁷								X	X	X	X	X	X	X
Mata, Salvador ⁸									X	X	X	X	X	X
Fontanals, Ramon											X	X	X	X
Carbó, Juan ⁹												X	X	X
Carreras, Salvador												X		
Raventós, Pedro													X	X
Santacana y Roig													X	X
Mestres, José													X	X
Tubella, Jaime														X
Fontrubí														
Baquès, Pedro						X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gelida														
Gelabert, J.							X	X						
Colomer, José ¹⁰									X	X	X	X	X	X
Jordán, Carlos														X

	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1930	1935	1936
Vilafranca del Penedès														
Ferret Batlle, José									X	X	X			
Raventós, Juan													X	X
Hill, José													X	
Gallell, Antonio ¹¹													X	
Sant Quintí de Mediona														
Farré, Juan													X	X
TOTAL	1	3	5	5	4	8	9	10	12	12	13	14	19	19

Notes: Les “x” indiquen els anys en els quals l’empresa consta a la *Guía General de España*.

S’han ressaltat en gris las cel·les corresponents als fabricants que en la matrícula industrial de Sant Sadurní d’Anoia consten a la vegada com a fabricants de vins escumosos i com a fabricants de gasoses.

¹ A partir de 1927 figura com Codorniu SA.

² També apareix com a “fabricante de cognac”. A partir de 1920 només surt als anuaris com a fabricante de cognac.

³ Apareix als anuaris des de principis del segle XX com a fabricant de gasoses. El 1935 figura com a Ramon Rigol.

⁴ A partir de 1925 figura com a “Freixenet, Pedro Ferrer”.

⁵ S’anuncia com a fabricant de la marca “Calixtus”

⁶ Segons els anuncis que fa publicar comercialitza la marca “Champán Noya”

⁷ Comercialitza la marca “Jeronimus”. El 1935 anuncia la marca “Castellblanch”

⁸ Comercialitza la marca “Lincoln”.

⁹ En 1935 figura como Benito Carbó.

¹⁰ Segurament continua les activitats de J. Gelabert.

¹¹ La seva actividad principal era la fabricació de licors.

Font: F. Valls: “El cava catalán ¿éxito de la empresa o del distrito?”, dins J. Catalan et al: *Distritos y clusters en la Europa del sur*, Madrid: LID, 2011, p. 101-121.

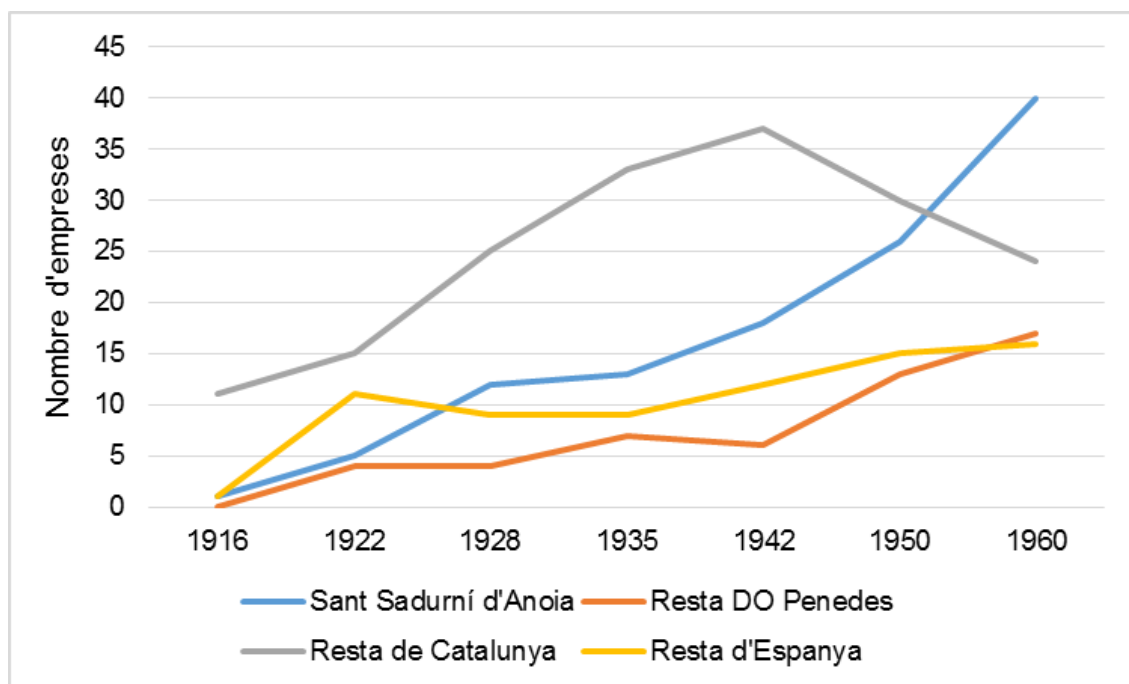
TAULA 7. Localització de indústria de vins escumosos a partir de la Primera Guerra Mundial (numero de fabricants i %)

	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Sant Sadurní d'Anoia	1	5	12	13	18	26	40
Reste DO Penedès	0	4	4	7	6	13	17
Total DO Penedès	1	9	16	20	24	39	57
Reste de Catalunya	11	15	25	33	37	30	24
Catalunya	12	24	41	53	61	69	81
Reste d'Espanya	1	11	9	9	12	15	16
Total	13	35	50	62	73	84	97

Sant Sadurní d'Anoia	7,7	14,3	24,0	21,0	24,7	31,0	41,2
Reste DO Penedès	0,0	11,4	8,0	11,3	8,2	15,5	17,5
Total DO Penedès	7,7	25,7	32,0	32,3	32,9	46,4	58,8
Reste de Catalunya	84,6	42,9	50,0	53,2	50,7	35,7	24,7
Catalunya	92,3	68,6	82,0	85,5	83,6	82,1	83,5
Reste d'Espanya	7,7	31,4	18,0	14,5	16,4	17,9	16,5
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Font: Elaborat a partir de les dades dels apèndixs.

GRÀFIC 11. Canvis en la localització de la indústria espanyola dels vins escumosos al llarg del segle XX

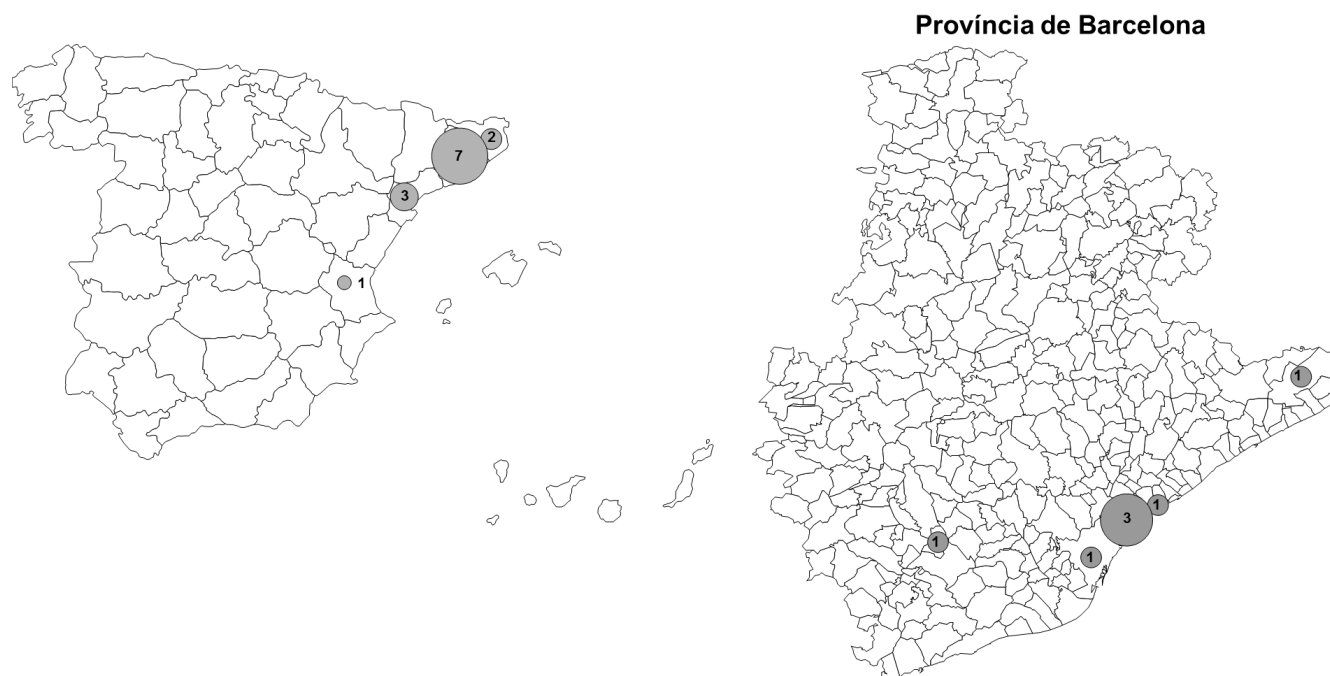


Font: *Anuario General de España*.

L'explicació d'aquesta concentració tan forta al voltant de Sant Sadurní de la indústria dedicada a la fabricació de vins escumosos cal cercar-la en el fet que l'empresa que va convertir-se en la líder indiscutible del sector durant bona part

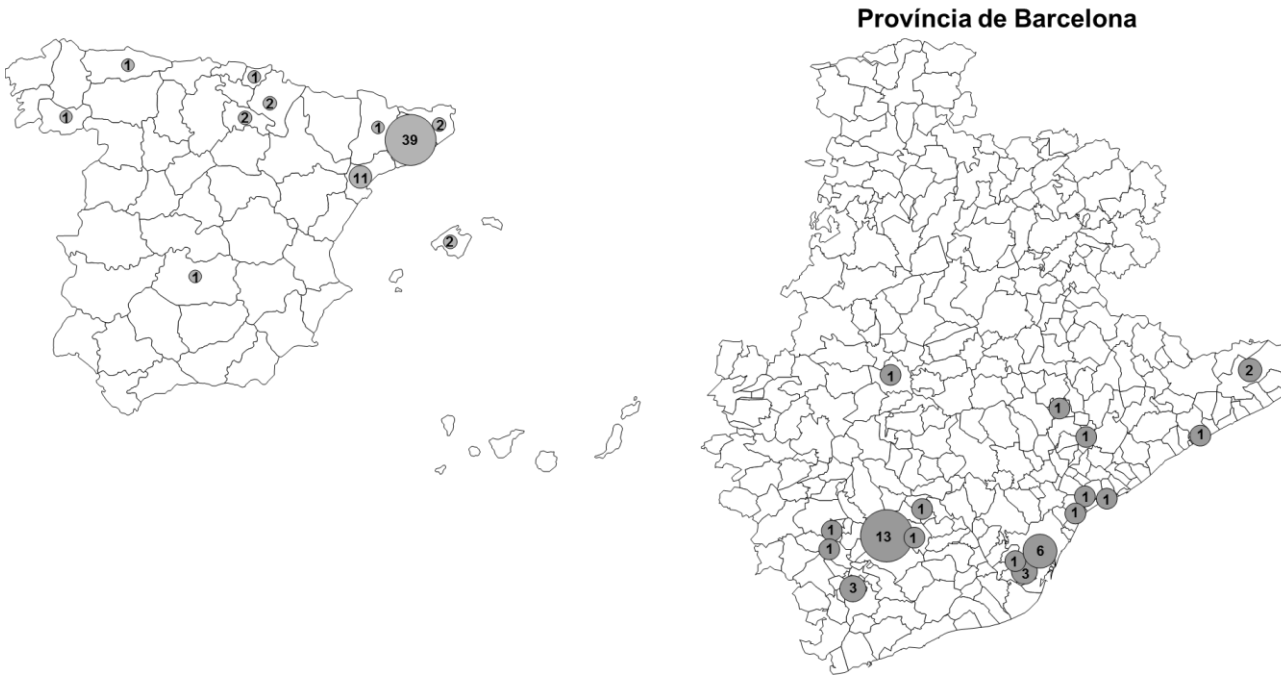
del segle XX estava radicada en aquesta població. Codorniu va jugar un paper fonamental durant les primeres dècades del segle XX en la difusió dels coneixements tècnics necessaris per a l'elaboració de vins escumosos seguint el sistema xampanyès de la segona fermentació a l'ampolla. Manuel Raventós havia fet venir a Sant Sadurní diversos obrers especialitzats de la Champagne per ensenyar als seus treballadors algunes de les feines que requerien de més habilitat i destresa. La construcció de rimes, el remenat de les ampolles el degollat requerien d'unes habilitats que només es podien adquirir si les ensenyava algú molt avesat. Codorniu es va convertir en un centre de difusió d'aquestes tècniques que van començar a ser conegudes cada cop per més vilatans. Juntament amb el desig d'emular l'èxit empresarial de Manuel Raventós molts d'ells van començar a plantejar-se d'entrar en un sector, les barreres d'entrada en el qual es limitaven a disposar d'aquests coneixements tècnics que cada cop estaven a l'abast de més gent. Sant Sadurní i les poblacions properes van convertir-se d'aquesta manera en un clúster de fabricació de vins escumosos seguint la definició clàssica de l'economista Alfred Marshall, segons el qual *“quan una indústria ha escollit una localitat per a situar-se en ella, es probable que hi romangui durant molt de temps, perquè són molt grans els avantatges que obtenen els que es dediquen a la mateixa activitat de la mútua proximitat. Els misteris de la indústria perden el caràcter de tals; podríem dir que estan a l'aire, de manera que fins i tot els infants els van aprenent de manera absolutament inconscient”*.

MAPA 12. Els elaboradors de vins escumosos a Espanya, 1916



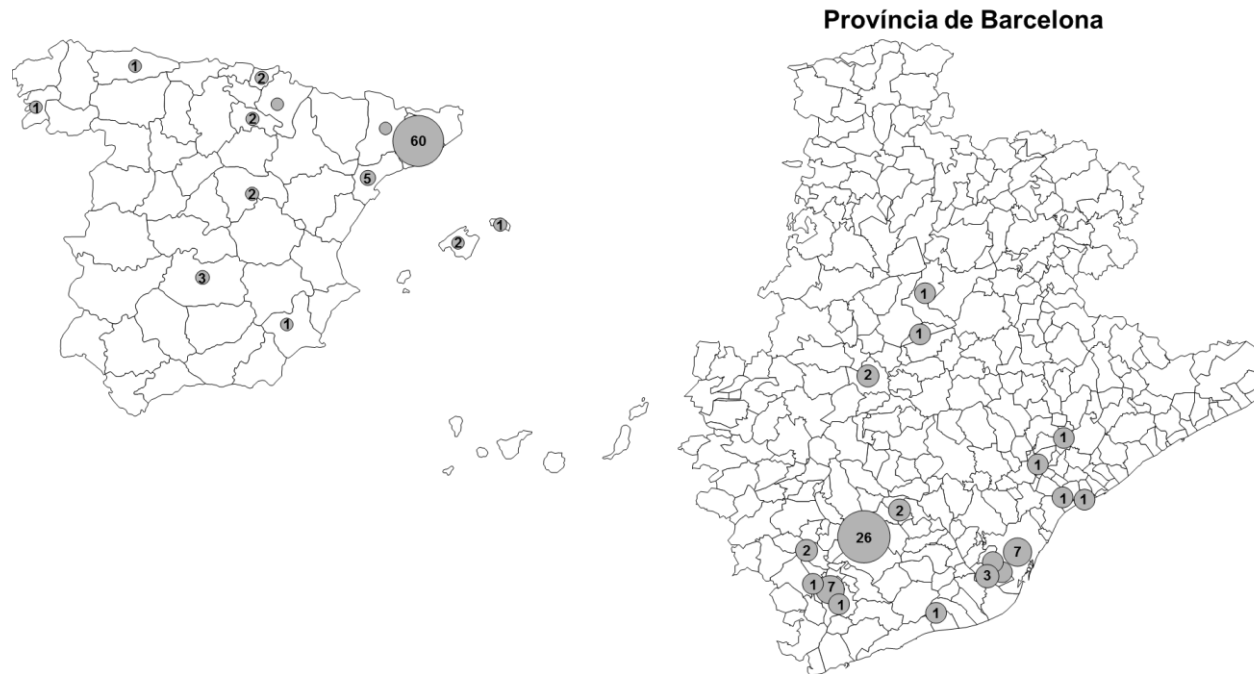
Font: *Anuario General de España*.

MAPA 13. Els elaboradors de vins escumosos a Espanya, 1935



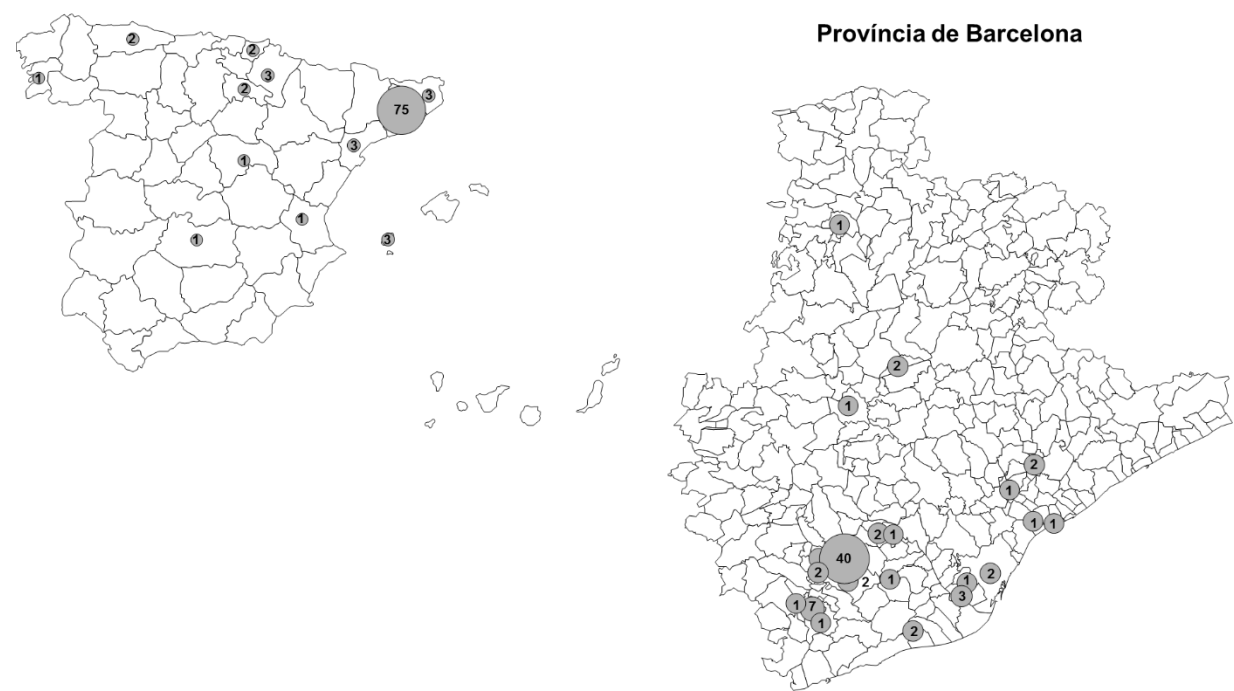
Font: *Anuario General de España.*

MAPA 14. Els elaboradors de vins escumosos a Espanya, 1950



Font: *Anuario General de España.*

MAPA 15. Els elaboradors de vins escumosos a Espanya, 1960



Font: *Anuario General de España*.

ANNEX ESTADÍSTIC

ANNEX 1. Estructura de conreus a la comarca de l'Alt Penedès, 1717 (hectàrees)

Lloc	Municipi	Cereal	Vinya	Olivera	Altres	Total conreus	Erms	Total
Agulladolç	Mediona	32,8	4,0			36,8	143,5	180,3
Avinyonet	Avinyonet	225,7	22,2	4,7		252,5	318,7	571,2
Bolet i les Pereres, El	Font-rubí	26,9	1,5		0,5	28,9	194,4	223,3
Cabanyes, Les	Cabanyes, les	28,6	3,1			31,7	7,8	39,5
Castellví de la Marca	Castellví de la Marca	373,9	54,5	3,6	1,1	433,1	624,2	1.057,3
Gelida	Gelida	147,6	35,5		2,0	185,1	1.772,4	1.957,4
Gorner, El	Pla del Penedès, el	5,0	0,5			5,5	0,7	6,2
Granada, La	Granada, la	85,7	30,8		0,1	116,6	56,3	172,9
Gunoles, Les	Avinyonet	118,0	13,2	6,6		137,8	190,9	328,8
Lavern	Subirats	181,8	42,8		1,6	226,3		226,3
Mediona	Mediona	230,1	16,7		2,9	249,7	979,2	1.228,9
Moja	Olèrdola	89,0	21,0			110,0		110,0
Orpinell	Mediona	21,1	1,2			22,3	64,6	86,9
Pacs	Pacs	115,1	22,0	1,5		138,6	113,6	252,2
Pla i Lavit, El	Torrelavit	233,7	45,9	1,5	1,5	282,5	299,4	581,9
Pontons	Pontons	227,1	9,7		1,1	237,9	485,7	723,6
Pugdàlber	Puigdàlber	9,4	1,2		0,1	10,7	91,7	102,4
Sant Cugat Sesgarrigues	Sant Cugat Sesgarrigues	80,9	19,3			100,3	595,4	695,6
Sant Llorenç d'Hortons	Sant Llorenç d'Hortons	155,2	27,8		1,0	184,0	918,0	1.102,0
Sant Martí Sarroca	Sant Martí Sarroca	298,8	85,3	2,6	2,2	388,9	714,8	1.103,7
St. Miquel d'Olèrdola i Vilallops	Olèrdola	105,1	18,2			123,4	144,4	267,8
Sant Pau d'Ordal	Subirats	74,9	18,6		0,1	93,6	279,6	373,2
Sant Pere Molanta	Olèrdola	109,4	44,6			154,0		154,0
Sant Quintí de Mediona	Sant Quintí de Mediona	60,2	78,7	26,4	41,9	207,2	1.349,3	1.556,6

Lloc	Municipi	Cereal	Vinya	Olivera	Altres	Total conreus	Erms	Total
Sant Sadurní d'Anoia	Sant Sadurní d'Anoia	165,7	67,1		1,5	234,3	175,3	409,6
Santa Fe	Santa Fe del Penedès	56,7	2,9		0,2	59,9	713,4	773,2
Sant Margarida	Santa Margarida i els Monjos	214,0	35,3	4,9	0,5	254,6	1.002,7	1.257,3
Sta. Maria de Bellver i Font-rubí	Font-rubí	331,1	42,8	1,0	2,3	377,2	203,7	580,9
Subirats	Subirats	182,4	21,9		0,7	205,0	142,0	346,9
Terrassola i Sant. Martí Sadevesa	Torrelavit	99,4	30,6	1,5	1,0	132,4		132,4
Torrelles de Foix	Torrelles de Foix	277,7	49,6	4,5	5,0	336,9		336,9
Vilafranca del Penedès	Vilafranca del Penedès	819,0	157,0		5,9	982,0	44,3	1.026,3
Total		5.182,0	1.025,5	58,6	73,2	6.339,3	11.626,0	17.965,3

Font: F. Valls Junyent (1996), *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia, 1720-1860*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

ANNEX 2. Estructura de conreus a l'Alt Penedès, 1717 (% sobre la superfície conreada)

Lloc	Municipi	Cereal	Vinya	Olivera	Altres	Total conreus
Agulladolç	Mediona	89,0	11,0	0,0	0,0	100,0
Avinyonet	Avinyonet	89,4	8,8	1,8	0,0	100,0
Bolet i les Pereres, El	Font-rubí	93,2	5,1	0,0	1,7	100,0
Cabanyes, Les	Cabanyes, les	90,3	9,7	0,0	0,0	100,0
Castellví de la Marca	Castellví de la Marca	86,3	12,6	0,8	0,3	100,0
Gelida	Gelida	79,8	19,2	0,0	1,1	100,0
Gorner, El	Pla del Penedès, el	91,1	8,9	0,0	0,0	100,0
Granada, La	Granada, la	73,5	26,4	0,0	0,1	100,0
Gunoles, Les	Avinyonet	85,6	9,6	4,8	0,0	100,0
Lavern	Subirats	80,4	18,9	0,0	0,7	100,0
Mediona	Mediona	92,2	6,7	0,0	1,2	100,0
Moja	Olèrdola	80,9	19,1	0,0	0,0	100,0
Orpinell	Mediona	94,5	5,5	0,0	0,0	100,0
Pacs	Pacs	83,0	15,9	1,1	0,0	100,0
Pla i Lavit, El	Torrelavit	82,7	16,2	0,5	0,5	100,0
Pontons	Pontons	95,4	4,1	0,0	0,5	100,0
Pugdàlber	Puigdàlber	88,0	11,4	0,0	0,6	100,0
Sant Cugat Sesgarrigues	Sant Cugat Sesgarrigues	80,7	19,3	0,0	0,0	100,0
Sant Llorenç d'Hortons	Sant Llorenç d'Hortons	84,4	15,1	0,0	0,5	100,0
Sant Martí Sarroca	Sant Martí Sarroca	76,8	21,9	0,7	0,6	100,0
St. Miquel d'Olèrdola i Vilallops	Olèrdola	85,2	14,8	0,0	0,0	100,0
Sant Pau d'Ordal	Subirats	80,0	19,9	0,0	0,1	100,0
Sant Pere Molanta	Olèrdola	71,1	28,9	0,0	0,0	100,0
Sant Quintí de Mediona	Sant Quintí de Mediona	29,1	38,0	12,7	20,2	100,0

Lloc	Municipi	Cereal	Vinya	Olivera	Altres	Total conreus
Sant Sadurní d'aNoia	Sant Sadurní d'Anoia	70,7	28,6	0,0	0,6	100,0
Santa Fe	Santa Fe del Penedès	94,7	4,9	0,0	0,4	100,0
Sant Margarida	Santa Margarida i els Monjos	84,0	13,8	1,9	0,2	100,0
Sta. Maria de Bellver i Font-rubí	Font-rubí	87,8	11,4	0,3	0,6	100,0
Subirats	Subirats	89,0	10,7	0,0	0,4	100,0
Terrassola i St. Martí Sadavesa	Torrelavit	75,0	23,1	1,1	0,7	100,0
Torrelles de Foix	Torrelles de Foix	82,4	14,7	1,3	1,5	100,0
Vilafranca del Penedès	Vilafranca del Penedès	83,4	16,0	0,0	0,6	100,0
Total		81,7	16,2	0,9	1,2	100,0

Font: F. Valls Junyent (1996), *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia, 1720-1860*, Barcelona, Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

ANNEX 3. Estructura de conreus a l'Alt Penedès a mitjan segle XIX (en hectàrees)

Municipi	Any	Cereal	Vinya	Olivera	Superfície cultivada	Bosc	Erm	Superfície total
Avinyonet	1861	346,1	672,7	10,1	1.028,9	323,2	1.117,4	2.469,4
Font-rubí	1863	429,7	1.563,9		1.993,6	552,3	785,0	3.330,8
Gelida	1862	164,8	1.040,8	17,3	1.222,9	557,1	539,9	2.319,9
Lavit	1861	45,8	286,4	24,4	356,6	51,2	486,2	894,0
Olèrdola	1861	346,3	597,4		943,7	181,8	1.454,0	2.579,5
Pla del Penedès, El	1861	72,0	385,3	6,2	463,4	41,3	289,2	793,9
Pontons	1860	426,9	77,4		504,3	754,2	1.089,9	2.348,4
Sant Cugat Sesgarrigues	1861	129,2	303,8		433,0	49,0	89,4	571,4
Sant Martí Sarroca	1863	498,1	1.567,1		2.065,2	305,0	678,4	3.048,6
Sant Pere de Riudebitlles	1862	86,9	329,3	20,3	436,5	1,8	15,1	453,4
Sant Quintí de Mediona	1864	86,8	861,0	132,0	1.079,8	54,1	139,9	1.273,8
Sant Sadurní d'Anoia	1865	93,3	1.296,3	18,8	1.408,3	110,2	200,6	1.719,1
Sant Margarida i els Monjos	1862	350,5	514,8	2,6	867,8	330,6	34,7	1.233,1
Subirats	1861	474,1	2.061,5		2.535,6	1.098,6	1.179,8	4.814,1
Terrassola	1863	53,2	647,8		701,0	55,0	307,8	1.063,8
Vilobí del Penedès	1866	121,8	684,6	26,4	832,8	28,5	34,2	895,5
Vilafranca del Penedès	1862	504,9	711,2		1.216,2	2,9	10,0	1.229,0
Total		4.230,2	13.601,2	258,0	18.089,4	4.496,7	8.451,5	31.037,5

Font: J. Colomé, *L'especialització vitícola a la Catalunya del segle XIX. La comarca del Penedès*, Tesi Doctoral, Universitat de Barcelona, 1996.

**ANNEX 4. Estructura de conreus a l'Alt Penedès a mitjan segle XIX (%
sobre la superfície cultivada)**

Municipi	Any	Cereal	Vinya	Olivera	Superfície cultivada
Avinyonet	1861	33,6	65,4	1,0	100,0
Font-rubí	1863	21,6	78,4		100,0
Gelida	1862	13,5	85,1	1,4	100,0
Lavit	1861	12,8	80,3	6,8	100,0
Olèrdola	1861	36,7	63,3		100,0
Pla del Penedès, El	1861	15,5	83,1	1,3	100,0
Pontons	1860	84,6	15,4		100,0
Sant Cugat Sesgarrigues	1861	29,8	70,2		100,0
Sant Martí Sarroca	1863	24,1	75,9		100,0
Sant Pere de Riudebitlles	1862	19,9	75,5	4,7	100,0
Sant Quintí de Mediona	1864	8,0	79,7	12,2	100,0
Sant Sadurní d'Anoia	1865	6,6	92,0	1,3	100,0
Sant Margarida i els Monjos	1862	40,4	59,3	0,3	100,0
Subirats	1861	18,7	81,3		100,0
Terrassola	1863	7,6	92,4		100,0
Vilobí del Penedès	1866	14,6	82,2	3,2	100,0
Vilafranca del Penedès	1862	41,5	58,5		100,0
Total		23,4	75,2	1,4	100,0

Font: J. Colomé, *L'especialització vitícola a la Catalunya del segle XIX. La comarca del Penedès*, Tesi Doctoral, Universitat de Barcelona, 1996.

ANNEX 5. Evolució de la vinya a Catalunya, 1860-2014 (en hectàrees)

	Hectàrees					% sobre la província					% sobre Catalunya				
	1860	1889	1922	1947	2014	1860	1889	1922	1947	2014	1860	1889	1922	1947	2014
Arenys de Mar	6.865	4.832	3.250	2.047	40	5,9	3,7	2,8	4,1	0,2	2,2	1,3	1,4		0,1
Barcelona	3.432	3.231	2.349	904	4	3,0	2,4	2,0	1,8	0,0	1,1	0,9	1,0		0,0
Berga	865	1.293	240	83	9	0,7	1,0	0,2	0,2	0,0	0,3	0,4	0,1		0,0
Granollers	7.922	8.194	6.214	2.571	155	6,9	6,2	5,3	5,1	0,7	2,6	2,2	2,6		0,3
Igualada	17.080	22.222	18.577	6.518	2.353	14,8	16,8	16,0	12,9	10,8	5,5	6,0	7,7		4,3
Manresa	17.656	23.841	23.395	5.708	374	15,3	18,0	20,1	11,3	1,7	5,7	6,5	9,7		0,7
Mataró	6.450	7.429	4.330	2.728	186	5,6	5,6	3,7	5,4	0,9	2,1	2,0	1,8		0,3
Sabadell	6.528	8.764	8.489	3.242	16	5,7	6,6	7,3	6,4	0,1	2,1	2,4	3,5		0,0
Sant Feliu de Llobregat	14.750	14.892	15.457	5.439	1.461	12,8	11,3	13,3	10,8	6,7	4,8	4,1	6,4		2,7
Terrassa	10.929	10.998	10.655	4.069	27	9,5	8,3	9,2	8,1	0,1	3,5	3,0	4,4		0,0
Vic	303	368	680	1	2	0,3	0,3	0,6	0,0	0,0	0,1	0,1	0,3		0,0
Vilafranca del Penedès	16.274	20.010	17.256	14.443	15.008	14,1	15,1	14,8	28,6	68,8	5,2	5,4	7,2		27,3
Vilanova i la Geltrú	6.400	6.081	5.462	2.706	2.164	5,5	4,6	4,7	5,4	9,9	2,1	1,7	2,3		3,9
Total Prov. Barcelona	115.454	132.155	116.354	50.459	21.799	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	37,2	36,0	48,5		39,6
Figueres	22.354	515	10.623		1.816	57,5	9,9	69,5		84,2	7,2	0,1	4,4		3,3
Girona	7.875	572	1.512		53	20,3	11,0	9,9		2,5	2,5	0,2	0,6		0,1
La Bisbal	4.747	549	1.900		246	12,2	10,6	12,4		11,4	1,5	0,1	0,8		0,4
Olot	583	10	942		28	1,5	0,2	6,2		1,3	0,2	0,0	0,4		0,1
Puigcerdà	0	0	310		15	0,0	0,0	2,0		0,7	0,0	0,0	0,1		0,0
Santa Coloma de Farners	3.296	3.538	0		0	8,5	68,2	0,0		0,0	1,1	1,0	0,0		0,0
Total Prov. Girona	38.855	5.184	15.287		2.158	100,0	100,0	100,0		100,0	12,5	1,4	6,4		3,9
Balaguer	13.704	27.206	6.650		398	23,0	22,8	22,9		8,6	4,4	7,4	2,8		0,7
Cervera	17.875	35.118	5.940		1.331	30,0	29,5	20,5		28,8	5,8	9,6	2,5		2,4

	Hectàrees					% sobre la província					% sobre Catalunya				
	1860	1889	1922	1947	2014	1860	1889	1922	1947	2014	1860	1889	1922	1947	2014
La Seu d'Urgell	1.787	4.003	825		9	3,0	3,4	2,8		0,2	0,6	1,1	0,3		0,0
Lleida	17.875	34.313	8.620		2.612	30,0	28,8	29,7		56,6	5,8	9,3	3,6		4,8
Solsona	5.958	10.537	2.980		18	10,0	8,8	10,3		0,4	1,9	2,9	1,2		0,0
Sort	119	143	85		5	0,2	0,1	0,3		0,1	0,0	0,0	0,0		0,0
Tremp	2.264	7.757	3.900		242	3,8	6,5	13,4		5,2	0,7	2,1	1,6		0,4
Viella	0				1	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0
Total Prov. Lleida	59.583	119.077	29.000		4.616	100,0	100,0	100,0		100,0	19,2	32,4	12,1		8,4
Falset	19.308	27.716	10.360		4.059	20,0	25,0	13,0		15,4	6,2	7,5	4,3		7,4
Gandesa	6.275	6.440	5.886		6.625	6,5	5,8	7,4		25,1	2,0	1,8	2,5		12,0
Montblanc	13.515	14.671	8.600		4.178	14,0	13,2	10,8		15,8	4,4	4,0	3,6		7,6
Reus	14.963	16.700	13.100		112	15,5	15,0	16,5		0,4	4,8	4,5	5,5		0,2
Tarragona	8.688	8.944	6.700		948	9,0	8,1	8,4		3,6	2,8	2,4	2,8		1,7
Tortosa	2.896	6.010	6.335		233	3,0	5,4	8,0		0,9	0,9	1,6	2,6		0,4
Valls	14.963	14.507	10.100		4.389	15,5	13,1	12,7		16,6	4,8	3,9	4,2		8,0
El Vendrell	15.929	16.040	18.312		5.863	16,5	14,4	23,1		22,2	5,1	4,4	7,6		10,7
Total Prov. Tarragona	96.538	111.028	79.393		26.407	100,0	100,0	100,0		100,0	31,1	30,2	33,1		48,0
TOTAL CATALUNYA	310.430	367.444	240.034		54.980						100,0	100,0	100,0		100,0

Nota: els partits d'Arenys de Mar, Mataró, Sabadell i Terrassa de 1947 s'han estimat. L'actual partit de les Borges Blanques s'ha agregat a Lleida.

Fonts: E. Giralt (1990): "L'agricultura", a AADD *Història Econòmica de Catalunya, Barcelona, Enciclopèdia Catalana*, Vol. 2, p. 235; J. Llovet Mont-Ros (1948), "Contribución al estudio general de la agricultura en la provincia de Barcelona", *Anales de la Escuela de Peritos Agrícolas y de Especialidades Agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura*, 1948, Vol.: 7, p. 4-85.

ANNEX 6. Intensitat de la vinya per partits judicials (% de vinya sobre superfície cultivada)

Partit judicial	1860	1889	1922	1947	2014
Arenys	52,2%	64,9%	54,4%		1,3%
Barcelona	44,4%	42,8%	65,2%	15,3%	25,0%
Berga	8,3%	12,8%	2,8%	1,1%	0,1%
Granollers	35,9%	42,8%	46,0%	11,5%	2,1%
Igualada	56,2%	67,2%	80,8%	27,1%	8,9%
Manresa	60,4%	64,2%	86,6%	28,4%	1,7%
Mataró	72,7%	64,9%	71,9%	28,6%	14,7%
Sabadell	59,8%	75,7%	84,6%	33,5%	0,6%
Sant Feliu de Llobregat	62,4%	65,3%	83,6%	26,9%	35,2%
Terrassa	72,4%	75,7%	82,2%		1,8%
Vic	1,6%	2,1%	5,3%	0,0%	0,0%
Vilafranca del Penedès	64,1%	74,8%	87,8%	51,5%	81,7%
Vilanova i la Geltrú	71,3%	74,6%	86,1%	31,6%	67,8%
Província de Barcelona	51,2%	58,1%	68,5%	25,6%	17,3%
Figueres	40,9%	1,5%	40,2%		6,1%
Girona	19,7%	1,7%	13,5%		0,2%
La Bisbal	21,2%	2,9%	21,1%		1,5%
Olot	3,6%	0,1%	18,0%		0,3%
Puigcerdà	0,0%	0,0%	6,8%		0,2%
Santa Coloma Farners	19,6%	21,6%	0,0%		0,0%
Província de Girona	23,4%	4,1%	25,2%		2,2%
Balaguer	12,3%	24,6%	14,2%		0,4%
Cervera	30,0%	40,7%	14,3%		1,9%
La Seu d'Urgell	10,8%	26,2%	9,5%		2,0%
Lleida	10,5%	18,9%	8,7%		0,2%
Solsona	21,6%	43,2%	25,5%		0,1%
Sort	0,9%	1,9%	1,8%		0,4%
Tremp	10,8%	43,2%	27,6%		1,4%
Viella	0,0%	0,0%	0,0%		0,0%
Província de Lleida	14,2%	26,7%	12,7%		1,3%
Falset	45,4%	58,4%	49,5%		23,3%
Gandesa	17,7%	17,7%	43,8%		20,0%
Montblanc	46,0%	46,0%	59,3%		17,5%
Reus	53,5%	74,3%	67,3%		0,8%
Tarragona	56,1%	69,5%	67,6%		15,3%
Tortosa	4,6%	8,6%	10,6%		0,3%
Valls	63,7%	37,5%	76,9%		30,3%
Vendrell	61,3%	69,1%	77,5%		49,0%
Província de Tarragona	36,7%	39,3%	45,5%		13,3%
Catalunya	28,9%	33,9%	37,8%		7,1%

Nota: els partits d'Arenys de Mar, Mataró, Sabadell i Terrassa de 1947 s'han estimat. L'actual partit de les Borges Blanques s'ha agregat a Lleida.

Fonts: E. Giralt (1990): "L'agricultura", a AADD *Història Econòmica de Catalunya, Barcelona, Enciclopèdia Catalana*, Vol. 2, p. 235; J. Llovet Mont-Ros (1948), "Contribución al estudio general de la agricultura en la provincia de Barcelona", *Anales de la Escuela de Peritos Agrícolas y de Especialidades Agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura*, 1948, Vol.: 7, p. 4-85.

ANNEX 7. Mostres de vins escumosos presentades a la *Exposició Nacional Vinícola* de Madrid, 1877

Expositor	Població	Mostra presentada	Nota sobre l'expositor
Sánchez Almodóvar (D. Antonio)	Aspe (Alacant)	Vino blanco, del año 1876 (mosto preparado para los vinos espumosos), á 4,25 ptas. dec.	
Sánchez Almodóvar (D. Antonio)	Aspe (Alacant)	Vino espumoso del año 1875, á 3,75 ptas. dec.	
Castells de Pons (Excmo. Sr. D. Antonio)	Barcelona	Vino espumoso à la italiana, procedente de Constantí, á 60 ptas. hect. en la loc y 61 en Est. (sic)	Ha obtenido nueve medallas de premio en las exposiciones universales de París, Viena, Filadelfia; en las de Madrid y Zaragoza y en las regionales de Cataluña.
Vilaret (D. Agustin)	Barcelona	Vino espumosos, fabricado en Blanes	Torna a aparèixer a la p. 215 exp. 1774: "vino espumoso-prod. an., 10.000 botellas. Premiado en las exposiciones de Barcelona de 1872, y de Filadelfia en 1876.
González Estefani (D. Joaquin)	Cuzcurrita (Logroño)	Vino espumoso, imitación del Champagne, de 1868 de uvas tempranilla, garnacha, graciata y blanca, á 4, 4,06 y 4,25 pesetas botella respectivamente	
Gil (D. Francisco)	Reus (Tarragona)	Vino espumoso, tiraje de 1876 á 3,25 ptas. botella	El expositor D. Francisco Gil es uno de los primeros que han aclimatado en España la fabricación de vinos acídulos, y contribuido al desarrollo de los espumosos. Su fábrica, abierta siempre para todas las experiencias que tienen por objeto perfeccionar la industria vinícola en España, es frecuentemente el campo en que suelen encontrar provechoso aprendizaje los alumnos de la Escuela de Ingenieros Industriales y los del Laboratorio que protege el Instituto

Expositor	Població	Mostra presentada	Nota sobre l'expositor
			Agrícola catalán de San Isidro.
Soberano y Compañía (Sres.)	Reus (Tarragona)	Vino espumoso, cosecha de 1874, a 3,50 ptas. botella y es fabricado como el de Champagne	
Soberano y Compañía (Sres.)	Reus (Tarragona)	Vino espumoso, cosecha de 1875, a 3 ptas. botella y es fabricado como el de Champagne	
Calvo (D. Francisco) y Lucía (D. José)	Valencia	Vino de naranja espumoso, á 3 ptas. botella grande.-Prod. an., 80 hect.	

Font: "Interrogatorio sobre el cultivo de cereales, olivo, vid y agrios, e industrias derivadas contestado y remitido a la Jefatura del servicio agronómico de la Provincia por disposición del Exmo. Sr. Gobernador Civil, según circular inserta en el Boletín Oficial del día 18 de febrerode 1881" Arxiu Ministerio de Agricultura.

ANNEX 8. Els fundadors del Sindicat de Criadors i Exportadors de Vins de Vilafranca del Penedès, 1906

Lüthi, Zingg i Marcet – Vilafranca del Penedès
Torres i Cia – Vilafranca del Penedès
J. Martel – Vilafranca del Penedès
Mayner i Pla – Vilafranca del Penedès
J.B. Berger – Vilafranca del Penedès
Melcior Boada – Vilafranca del Penedès
M. Joaquim Cabré – Vilafranca del Penedès
Clariana i Boqué – Vilafranca del Penedès
Cortina i Cia. – Vilafranca del Penedès
Antoni Galtés – Vilafranca del Penedès
Vicenç Mestres Juvé – Vilafranca del Penedès
Joan Mory – Vilafranca del Penedès
Josep Rovira – Vilafranca del Penedès
Pau Rovira – Vilafranca del Penedès
F. Steiner – Vilafranca del Penedès
Eugeni Studer i fills – Vilafranca del Penedès

Font: *Gaseta de Vilafranca*, 30 de setembre de 1927.

ANNEX 9. Membres del Sindicat de Criadors i Exportadors de Vins de Vilafranca del Penedès, 1927

Joan Ventosa i Roig – Vilafranca del Penedès
Josep M. Jvé SA JB– Vilafranca del Penedès
J.B. Berger SA – Vilafranca del Penedès
Bühler & Sorg S. en C. – Vilafranca del Penedès
Jaume Sabaté i Cia. – Vilafranca del Penedès
Antoni Galtés – Vilafranca del Penedès
Joan Esclasans – Vilafranca del Penedès
Bodegas Bosch-Güell SA – Vilafranca del Penedès
J. Freixedas i Cia. SL – Vilafranca del Penedès
Joan Mory SA – Vilafranca del Penedès
Domingo Montserrat – Vilafranca del Penedès
Ferd Steiner SA – Vilafranca del Penedès
Geroni Montjonell – Vilafranca del Penedès
Vinícola del Panadés SA – Vilafranca del Penedès
Cristòfor Freixedas – Vilafranca del Penedès
Clariana, Huguet i Riba S. en C. – Vilafranca del Penedès
Joan Torres Casals – Vilafranca del Penedès
Román i Mestre – el Vendrell
Giró i Bofill – el Vendrell

Font: *Gaseta de Vilafranca*, 30 de setembre de 1927.

ANNEX 10. Membres del Sindicat de Criadors i Exportadors de Vins de Vilafranca del Penedès, 1953

Criadors-exportadors

Aquila Rossa SA – Vilafranca del Penedès
Bodegas Bosch-Güell SA – Vilafranca del Penedès
Bodegas Schenk SA – Vilafranca del Penedès
J.B. Berger SA – Vilafranca del Penedès
Cinzano SA – Vilafranca del Penedès
Joan Mory i Cia. SA – Vilafranca del Penedès
Miquel Torres Carbó – Vilafranca del Penedès
Joan Güell Fàbregas – Vilafranca del Penedès
Masia Bach SA– Sant Esteve Sesrovires

Comerciants exportadors

Regull, Font Plans i Olivella – Vilafranca del Penedès
Josep Freixedas i Cia. – Vilafranca del Penedès
Domingo Montserrat – Vilafranca del Penedès
Bodegas Miguélez SA – Vilafranca del Penedès
Lluís Marcé i Cia – Vilafranca del Penedès
Eugeni Guilamany – Vilafranca del Penedès
Cristòfor Freixedas – Vilafranca del Penedès
Rossend Colomé Mas – el Pla del Penedès

Majoristes

Domingo Olivella – Vilafranca del Penedès
Josep Sogas Bargalló – Vilafranca del Penedès
Vda, Olivella Gili – Vilafranca del Penedès
Josep Esteve Rovira – Vilafranca del Penedès
Joan Solé Montané – Vilafranca del Penedès
Josep Travé Forns – Vilafranca del Penedès
Genís Rovira i Cia. – Vilafranca del Penedès
Joan Montaner Montaner – Vilafranca del Penedès
Josep Maria Tetas – Vilafranca del Penedès
Bodegas Martonsal – Vilafranca del Penedès
Josep Farreras Güell – Vilafranca del Penedès
Ramon Sogas Trias – Vilafranca del Penedès
Pere Casanovas – la Granada
Josep Ràfols Miret – la Granada
Salvador Vallès – Santa Margarida i els Monjos
Josep Font – la Múnia (Castellví de la Marca)

Escumosos

Codorniu SA – Sant Sadurní d’Anoia
Freixenet SA – Sant Sadurní d’Anoia
Calixtus SA – Sant Sadurní d’Anoia
La Industria Champañera – Sant Sadurní d’Anoia
Jeroni Parera – Sant Sadurní d’Anoia
Vda. de R. Rigol – Sant Sadurní d’Anoia
Joan Miró Bages – Sant Sadurní d’Anoia
Salvador Santacana – Sant Sadurní d’Anoia
Pere Montserrat – Sant Sadurní d’Anoia
Caves Parés Baltà SA – Pals del Penedès
Caves Baqués – Guardiola de Font-rubí
Ezequiel Ferret – Guardiola de Font-rubí
Ricard Catasús – la Granada
Pere Hill-Caves Hill – Moja (Olèrdola)
Caves Raventós Catasús – Vilafranca del Penedès
Francesc Olivella Bruna – Vilafranca del Penedès
Narcís Mascaró Marcé – Vilafranca del Penedès
Ramon Nadal Giró – el Pla del Penedès

Generosos, licoristes, alcohols i vinagres

Bodegas J. Robert SA – Sitges
Vda. de Miquel Riera – Sitges
Antoni Gallemí – Vilafranca del Penedès
Fèlix Cusiné Martí – Vilafranca del Penedès
Cointreau i Cia. S. en C. – Vilafranca del Penedès
Jaume Soler Figueras – Vilafranca del Penedès
Joan Francesch – Vilafranca del Penedès
Emili Rovirosa Virgili – Vilafranca del Penedès
Alcoholera del Penedès – Vilafranca del Penedès
Joan Just Soler – Vilafranca del Penedès
Vda. d’A. Saumell – Vilafranca del Penedès
Salvador Vallès – Santa Margarida i els Monjos
Gual Germans SL – Pals del Penedès
Josep Planas Rigol – Sant Sadurní d’Anoia
Miquel Puig Àvila – Vilanova i la Geltrú
Enoc Albertí Sbert – Vilafranca del Penedès
Jaume Sellarès Pañellas – Vilafranca del Penedès
Comercial d’Alimentació SA – Vilafranca del Penedès
Ramon Grases Martí – Vilafranca del Penedès

Font: *Dyonissos*, octubre de 1953.

ANNEX 11. Tipus de vins predominants al Penedès, 1927

Municipi	Vins que s'elaboren
Vilafranca del Penedès	Blancs, negres
Cabanyes, les	Blancs, negres
Vilobí del Penedès	Abunden les classes blanques, rosats i negres en en poca quantitat
Castellví de la Marca	Abunden els blancs, rosats i negres
Granada, la	Abunden els blancs, rosats i molt poc les negres
Santa Fe del Penedès	Abunden els blancs, rosats i molt poc les negres
Pla del Penedès, el	Blancs
Puigdàlber	Predomini molt gran dels blancs
Sant Pere de Riudebitlles	Gairebé tots blancs
Sant Quintí de Mediona	La majoria blancs i la resta gairebé rosats
Pacs del Penedès	Blancs gairebé tots
Olèrdola	
Sant Pere Molanta	Predomina el blanc, bastants negres
Moja	Majoria rosats
Sant Miquel d'Olèrdola	Gairebé tants de rosats com de blancs
Santa Margarida i els Monjos	Blancs i rosats
Torrelles de Foix	Àmplia majoria de blancs
Sant Martí Sarroca	Blancs, pocs vins rosats
Pontons	Prevalen les classes blanques
Font-rubí	Àmplia majoria de blancs; els rosats i els negres són una excepció.
Mediona	Blancs, rosats i negres
Sant Cugat Sesgarrigues	Gairebé la totalitat són blancs
Avinyonet del Penedès	Majoria de blancs, bastants partides de rosat i alguna de negre
Sant Sadurní d'Anoia	Predomini de blancs
Torrelavit	Predomini de blancs
Subirats	
Torre Ramona	Abunden els blancs
Can Cartró	Abunden els blancs
Lavern	Abunden els blancs
Ordal	Gran quantitat de vi negre
Sant Pau d'Ordal	Gran quantitat de vi negre

Font: J. Vallès Sitges, "Característiques dels vins del Penedès Vilafranquí", *Gasetta de Vilafranca*, 30 de setembre de 1927.

ANNEX 12. Distribució del conreu de la vinya i intensitat al Penedès, 1975-2014

	1975			1982			1999			2014		
	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya
Abrera	98	997	9,9%	69	654	10,6%	34	377	9,0%	21	271	7,7%
Aiguamúrcia	1.034	3106	33,3%	1.367	2.883	47,4%	1.200	1.807	66,4%	1.315	1.781	73,8%
Albinyana	322	908	35,5%	201	721	27,9%	315	549	57,4%	280	506	55,3%
Arboç	462	1249	37,0%	221	598	37,0%	483	656	73,6%	524	721	72,7%
Avinyonet del Penedès	901	1425	63,2%	741	1.311	56,5%	905	1.092	82,9%	922	1.129	81,7%
Banyeres del Penedès	458	986	46,4%	248	705	35,2%	294	476	61,8%	407	605	67,3%
Begues	30	268	11,1%	27	301	9,0%	51	198	25,8%	38	173	22,0%
Bellvei	164	687	23,9%	260	689	37,7%	216	366	59,0%	150	311	48,2%
Bisbal del Penedès	628	1200	52,4%	491	1.190	41,3%	631	1.098	57,5%	464	889	52,2%
Bonastre	248	946	26,2%	161	511	31,5%	311	644	48,3%	212	563	37,7%
Cabanyes	70	107	65,2%	138	211	65,4%	41	47	87,2%	54	66	81,8%
Cabrera d'Igualada	183	317	57,8%	212	453	46,8%	201	347	57,9%	139	295	47,1%
Calafell	148	570	25,9%	147	572	25,7%	119	307	38,8%	81	185	43,8%
Canyelles	82	179	45,7%	56	152	36,8%	44	80	55,0%	32	63	50,8%
Castellet i la Gornal	850	2071	41,1%	675	1.237	54,6%	1.140	1.372	83,1%	1.181	1.409	83,8%
Castellví de la Marca	853	1429	59,7%	1.040	1.522	68,3%	1.498	1.824	82,1%	1.268	1.490	85,1%
Castellví de Rosanes	48	380	12,7%	56	270	20,7%	45	138	32,6%	40	73	54,8%
Cervelló	0	301	0,0%	9	112	8,0%	29	149	19,5%	0	14	0,0%
Corbera de Llobregat	13	105	12,5%	24	146	16,4%	3	5	60,0%	2	12	16,7%
Creixell	4	643	0,6%	10	200	5,0%	4	57	7,0%	0	125	0,0%
Cubelles	84	425	19,7%	64	370	17,3%	71	210	33,8%	55	153	35,9%

	1975			1982			1999			2014		
	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya
Cunit	41	278	14,6%	29	223	13,0%	24	147	16,3%	14	53	26,4%
Font-rubí	1.319	2001	65,9%	1.291	1.873	68,9%	1.719	2.133	80,6%	1.635	1.855	88,1%
Gelida	534	873	61,1%	439	787	55,8%	502	764	65,7%	456	573	79,6%
Granada	378	608	62,2%	380	510	74,5%	465	604	77,0%	378	415	91,1%
Hostalets de Pierola	200	1086	18,4%	469	1.451	32,3%	523	896	58,4%	252	592	42,6%
Llacuna	189	1555	12,2%	204	2.242	9,1%	549	1.988	27,6%	224	1.113	20,1%
Llorenç del Penedès	132	396	33,3%	114	262	43,5%	109	277	39,4%	90	262	34,4%
Martorell	85	457	18,7%	74	483	15,3%	10	81	12,3%	8	49	16,3%
Masquefa	326	719	45,4%	167	562	29,7%	768	1.154	66,6%	352	564	62,4%
Mediona	484	1021	47,4%	313	1.639	19,1%	502	1.051	47,8%	659	1.114	59,2%
Montmell	265	1084	24,4%	341	676	50,4%	399	525	76,0%	361	435	83,0%
Olèrdola	602	1067	56,5%	609	921	66,1%	600	774	77,5%	675	743	90,8%
Olesa de Bonesvalls	111	197	56,5%	85	135	63,0%	99	595	16,6%	94	115	81,7%
Olivella	92	205	44,9%	96	174	55,2%	108	167	64,7%	88	104	84,6%
Pacs del Penedès	256	437	58,6%	260	415	62,7%	293	348	84,2%	306	341	89,7%
Piera	1.009	3056	33,0%	521	2.523	20,7%	780	1.639	47,6%	972	1.774	54,8%
Pla del Penedès	522	723	72,2%	583	857	68,0%	590	750	78,7%	575	627	91,7%
Pontons	55	324	16,9%	125	416	30,0%	169	301	56,1%	221	366	60,4%
Puigdàlber	22	35	61,9%	138	179	77,1%	31	35	88,6%	24	26	92,3%
Roda de Berà	17	387	4,5%	2	485	0,4%	1	219	0,5%	0	253	0,0%
Sant Cugat Sesgarrigues	350	549	63,8%	313	390	80,3%	394	454	86,8%	389	428	90,9%
Sant Esteve Sesrovires	363	1024	35,4%	255	814	31,3%	166	433	38,3%	116	247	47,0%
Sant Jaume dels Domenys	612	1526	40,1%	620	1.284	48,3%	718	1.061	67,7%	780	1.042	74,9%

	1975			1982			1999			2014		
	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya	Vinya ha	Sup. culti- vada ha	% Vinya
Sant Llorenç d'Hortons	733	1225	59,8%	437	1.260	34,7%	594	813	73,1%	710	931	76,3%
Sant Martí Sarroca	1.219	1892	64,4%	1.347	2.045	65,9%	1.500	1.924	78,0%	1.537	1.839	83,6%
Sant Pere de Ribes	652	1323	49,3%	633	1.378	45,9%	522	906	57,6%	486	803	60,5%
Sant Pere de Riudebitlles	127	433	29,3%	95	372	25,5%	84	178	47,2%	74	166	44,6%
Sant Quintí de Mediona	191	724	26,4%	180	597	30,2%	196	369	53,1%	223	426	52,3%
Sant Sadurní d'Anoia	776	1215	63,9%	628	953	65,9%	737	971	75,9%	638	787	81,1%
Santa Fe del Penedès	151	320	47,3%	169	257	65,8%	283	306	92,5%	213	232	91,8%
Santa Margarida i els Monjos	388	922	42,0%	444	816	54,4%	610	762	80,1%	536	616	87,0%
Santa Maria de Miralles	54	667	8,1%	22	823	2,7%	202	604	33,4%	237	706	33,6%
Santa Oliva	265	790	33,6%	65	274	23,7%	45	166	27,1%	79	317	24,9%
Sitges	116	644	17,9%	93	291	32,0%	35	69	50,7%	51	98	52,0%
Subirats	1.889	3021	62,5%	1.372	2.275	60,3%	1.767	2.275	77,7%	1.624	1.887	86,1%
Torrelavit	734	1604	45,8%	584	1.129	51,7%	825	1.230	67,1%	928	1.204	77,1%
Torrelles de Foix	536	1421	37,8%	513	1.049	48,9%	686	1.570	43,7%	633	925	68,4%
Vallirana	9	130	6,9%	15	116	12,9%	6	19	31,6%	6	13	46,2%
Vendrell	334	1653	20,2%	373	1.303	28,6%	345	1.097	31,4%	223	653	34,2%
Vilafranca del Penedès	948	1610	58,9%	710	1.157	61,4%	814	1.024	79,5%	843	1.000	84,3%
Vilanova i la Geltrú	315	819	38,4%	285	1.090	26,1%	214	465	46,0%	177	448	39,5%
Vilobí del Penedès	539	797	67,6%	566	829	68,3%	516	580	89,0%	653	687	95,1%
Total	24.619	59.117	41,6%	22.176	52.123	42,5%	27.135	43.523	62,3%	25.725	37.663	68,3%

Font: INDO, Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982, Madrid, 1982.

ANNEX 13. Superfície plantada de vinya al Penedès per tipus de viníferes, 1975-2014 (hectàrees i %)

	Hectàrees					
	1975	1991	1995	2000	2005	2014
Varietats blanques						
Macabeu	4.033	6.870	6.710	6.622	5.996	3.762
Xarel·lo	12.337	9.588	8.678	7.833	7.107	5.620
Parellada	3.286	6.447	6.256	6.045	5.243	3.518
Chardonnay	0	716	841	1.038	1.300	1.428
Altres blanques	sd	898	735	783	633	879
Total blanques	sd	24.519	23.220	22.321	20.309	15.208
Varietats negres						
Ull de llebre	1.543	717	918	1.507	1.404	887
Cabernet Sauvignon	0	866	909	1.148	1.843	934
Merlot	0	266	446	1.554	1.224	1.543
Carinyena	91	473	402	365	216	
Sumoll	1.543	0	0	0	0	26
Altres negres	sd	673	583	648	518	645
Total negres	sd	2.995	3.258	5.222	5.204	4.035
Total vinyes	24.495	27.514	26.478	27.543	25.513	19.243
	%					
	1975	1991	1995	2000	2005	2014
Varietats blanques						
Macabeu	16,5	25,0	25,3	24,0	23,5	19,6
Xarel·lo	50,4	34,8	32,8	28,4	27,9	29,2
Parellada	13,4	23,4	23,6	21,9	20,5	18,3
Chardonnay	0,0	2,6	3,2	3,8	5,1	7,4
Altres blanques	sd	3,3	2,8	2,8	2,5	4,6
Total blanques	sd	89,1	87,7	81,0	79,6	79,0
Varietats negres						
Ull de llebre	6,3	2,6	3,5	5,5	5,5	4,6
Cabernet Sauvignon	0,0	3,1	3,4	4,2	7,2	4,9
Merlot	0,0	1,0	1,7	5,6	4,8	8,0
Carinyena	0,4	1,7	1,5	1,3	0,8	0,0
Sumoll	6,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1
Altres negres	sd	2,4	2,2	2,4	2,0	3,4
Total negres	sd	10,9	12,3	19,0	20,4	21,0
Total vinyes	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Font: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982*, Madrid, 1982; Consell Regulador de la DO Penedès, *Estadísticas*.

ANNEX 14. Superfície plantada de vinya al Penedès per municipis i per tipus de viníferes, 1975. (hectàrees i %)

Municipi	Hectàrees					Total general
	Macabeu	Xarel·lo	Parellada	Sumoll	Altres	
Abrera	2,8	89,8		1,4	4,3	98,2
Aiguamúrcia	259,9		652,2	19,3	102,7	1.034,0
Albinyana	17,7	166,9	16,2	43,8	77,6	322,3
Arboç, l'	40,4	365,0		34,9	22,2	462,5
Avinyonet del Penedès	160,5	709,3	19,9	9,4	2,0	901,1
Banyeres del Penedès	44,2	304,0	40,6	15,9	53,0	457,6
Begues		29,3			0,6	29,9
Bellvei	1,1	153,6	1,2	2,5	5,6	163,9
Bisbal del Penedès, la	19,0	139,4	34,3	85,3	350,5	628,5
Bonastre	1,7	193,5	1,3	41,8	9,2	247,5
Cabanyes, les	7,7	50,0	0,5	0,5	11,0	69,7
Cabrera d'Igualada	111,0	4,0	41,4	15,4	11,3	183,2
Calafell	2,6	135,3		0,3	9,3	147,5
Canyelles	0,4	79,5		1,4	0,6	81,9
Castellet i la Gornal	60,9	608,6	28,1	68,8	83,9	850,3
Castellví de la Marca	136,8	277,0	144,5	30,2	264,9	853,4
Castellví de Rosanes		47,8		0,4	0,2	48,4
Corbera de Llobregat		11,9		1,2		13,1
Creixell			3,6			3,6
Cubelles		62,1		17,3	4,4	83,9
Cunit		36,8		3,8		40,6
Font-rubí	273,7	279,3	531,7	26,3	207,8	1.318,8
Gelida	45,8	379,5	18,0	2,9	87,3	533,6
Granada, la	96,5	259,2	0,4	0,8	21,2	378,2
Hostalets de Pierola	97,8	20,5	48,1	26,8	6,3	199,6
Llacuna, la	0,2		106,0	74,1	8,8	189,1
Llorenç del Penedès	2,2	67,5	14,4	12,6	35,2	132,0
Martorell	0,7	84,2			0,4	85,4
Masquefa	97,4	173,0	17,1	9,7	29,0	326,1
Mediona	135,5	1,8	210,5	54,9	81,5	484,2
Montmell	1,8		249,9	2,0	11,1	264,7
Olèrdola	9,2	559,8	3,3	11,9	18,4	602,5
Olesa de Bonesvalls	13,1	91,6		5,9	0,7	111,3
Olivella		85,9		3,7	2,4	92,0
Pacs	32,4	170,2	9,1	1,6	42,9	256,2
Piera	485,4	175,6	115,0	153,9	78,8	1.008,8
Pla del Penedès, el	243,8	192,3	19,4	5,3	61,1	521,9
Pontons			53,1		1,7	54,8
Puigdàlber	6,6	11,0	1,1		3,0	21,7
Roda de Barà			16,9		0,5	17,4
Sant Cugat Sesgarrigues	31,6	308,0		2,8	7,9	350,3
Sant Esteve Sesrovires	57,3	298,9	1,2	3,2	2,0	362,6
Sant Jaume dels Domenys	63,5	236,1	103,3	69,4	139,7	612,0
Sant Llorenç d'Hortons	33,3	640,7	3,6	40,4	14,7	732,8
Sant Martí Sarroca	176,8	354,7	118,8	9,3	559,4	1.218,9
Sant Pere de Ribes		287,0		326,9	37,8	651,7

Hectàrees						
Municipi	Macabeu	Xarel·lo	Parellada	Sumoll	Altres	Total general
Sant Pere de Riudebitlles	22,0	88,5			16,4	126,9
Sant Quintí de Mediona	27,5	25,0	121,5		17,1	191,1
Sant Sadurní d'Anoia	144,9	510,2	52,6	12,0	56,3	776,0
Santa Fe del Penedès	65,2	72,5	2,6	0,2	10,9	151,4
Santa Margarida i els Monjos	20,6	282,9	3,7	9,8	70,5	387,5
Santa Maria de Miralles			25,7	26,8	1,4	54,0
Santa Oliva	4,3	165,4	44,1	18,9	32,6	265,3
Sitges	0,4	63,4		37,2	14,6	115,5
Subirats	407,5	1.267,5	74,3	52,4	86,9	1.888,5
Torrelavit	246,5	373,4	70,6	2,3	41,1	733,9
Torrelles de Foix	32,7	22,0	273,2	13,3	195,1	536,4
Vallirana		9,0				9,0
Vendrell, el	10,0	249,8		8,6	65,6	334,0
Vilafranca del Penedès	187,7	624,7	2,7	15,9	116,6	947,7
Vilanova i la Geltrú	0,4	190,1		106,3	18,1	314,9
Vilobí del Penedès	98,3	281,5	13,3	8,0	137,6	538,7
Total general	4.039,6	12.366,6	3.309,1	1.549,5	3.353,7	24.618,5

%						
Municipi	Macabeu	Xarel·lo	Parellada	Sumoll	Altres	Total general
Abrera	2,8%	91,4%	0,0%	1,4%	4,4%	100,0%
Aiguamúrcia	25,1%	0,0%	63,1%	1,9%	9,9%	100,0%
Albinyana	5,5%	51,8%	5,0%	13,6%	24,1%	100,0%
Arboç, l'	8,7%	78,9%	0,0%	7,5%	4,8%	100,0%
Avinyonet del Penedès	17,8%	78,7%	2,2%	1,0%	0,2%	100,0%
Banyeres del Penedès	9,7%	66,4%	8,9%	3,5%	11,6%	100,0%
Begues	0,0%	98,1%	0,0%	0,0%	1,9%	100,0%
Bellvei	0,7%	93,7%	0,7%	1,5%	3,4%	100,0%
Bisbal del Penedès, la	3,0%	22,2%	5,5%	13,6%	55,8%	100,0%
Bonastre	0,7%	78,2%	0,5%	16,9%	3,7%	100,0%
Cabanyes, les	11,1%	71,7%	0,7%	0,7%	15,8%	100,0%
Cabrera d'Igualada	60,6%	2,2%	22,6%	8,4%	6,2%	100,0%
Calafell	1,8%	91,7%	0,0%	0,2%	6,3%	100,0%
Canyelles	0,5%	97,1%	0,0%	1,7%	0,7%	100,0%
Castellet i la Gornal	7,2%	71,6%	3,3%	8,1%	9,9%	100,0%
Castellví de la Marca	16,0%	32,5%	16,9%	3,5%	31,0%	100,0%
Castellví de Rosanes	0,0%	98,8%	0,0%	0,8%	0,4%	100,0%
Corbera de Llobregat	0,0%	90,8%	0,0%	9,2%	0,0%	100,0%
Creixell	0,0%	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Cubelles	0,0%	74,1%	0,0%	20,7%	5,3%	100,0%
Cunit	0,0%	90,6%	0,0%	9,4%	0,0%	100,0%
Font-rubí	20,8%	21,2%	40,3%	2,0%	15,8%	100,0%
Gelida	8,6%	71,1%	3,4%	0,5%	16,4%	100,0%
Granada, la	25,5%	68,5%	0,1%	0,2%	5,6%	100,0%
Hostalets de Pierola	49,0%	10,3%	24,1%	13,4%	3,2%	100,0%
Llacuna, la	0,1%	0,0%	56,1%	39,2%	4,6%	100,0%
Llorenç del Penedès	1,7%	51,2%	10,9%	9,6%	26,7%	100,0%

%						
Municipi	Macabeu	Xarel·lo	Parellada	Sumoll	Altres	Total general
Martorell	0,9%	98,6%	0,0%	0,0%	0,5%	100,0%
Masquefa	29,9%	53,0%	5,2%	3,0%	8,9%	100,0%
Mediona	28,0%	0,4%	43,5%	11,3%	16,8%	100,0%
Montmell	0,7%	0,0%	94,4%	0,7%	4,2%	100,0%
Olèrdola	1,5%	92,9%	0,5%	2,0%	3,0%	100,0%
Olesa de Bonesvalls	11,8%	82,3%	0,0%	5,3%	0,6%	100,0%
Olivella	0,0%	93,4%	0,0%	4,0%	2,6%	100,0%
Pacs	12,6%	66,4%	3,6%	0,6%	16,8%	100,0%
Piera	48,1%	17,4%	11,4%	15,3%	7,8%	100,0%
Pla del Penedès, el	46,7%	36,9%	3,7%	1,0%	11,7%	100,0%
Pontons	0,0%	0,0%	96,8%	0,0%	3,2%	100,0%
Puigdàlber	30,6%	50,8%	4,8%	0,0%	13,8%	100,0%
Roda de Barà	0,0%	0,0%	97,0%	0,0%	3,0%	100,0%
Sant Cugat Sesgarrigues	9,0%	87,9%	0,0%	0,8%	2,3%	100,0%
Sant Esteve Sesrovires	15,8%	82,4%	0,3%	0,9%	0,5%	100,0%
Sant Jaume dels Domenys	10,4%	38,6%	16,9%	11,3%	22,8%	100,0%
Sant Llorenç d'Hortons	4,5%	87,4%	0,5%	5,5%	2,0%	100,0%
Sant Martí Sarroca	14,5%	29,1%	9,7%	0,8%	45,9%	100,0%
Sant Pere de Ribes	0,0%	44,0%	0,0%	50,2%	5,8%	100,0%
Sant Pere de Riudebitlles	17,3%	69,8%	0,0%	0,0%	12,9%	100,0%
Sant Quintí de Mediona	14,4%	13,1%	63,6%	0,0%	8,9%	100,0%
Sant Sadurní d'Anoia	18,7%	65,7%	6,8%	1,5%	7,3%	100,0%
Santa Fe del Penedès	43,1%	47,9%	1,7%	0,1%	7,2%	100,0%
Santa Margarida i els Monjos	5,3%	73,0%	1,0%	2,5%	18,2%	100,0%
Santa Maria de Miralles	0,0%	0,0%	47,7%	49,7%	2,6%	100,0%
Santa Oliva	1,6%	62,4%	16,6%	7,1%	12,3%	100,0%
Sitges	0,3%	54,9%	0,0%	32,2%	12,6%	100,0%
Subirats	21,6%	67,1%	3,9%	2,8%	4,6%	100,0%
Torrelavit	33,6%	50,9%	9,6%	0,3%	5,6%	100,0%
Torrelles de Foix	6,1%	4,1%	50,9%	2,5%	36,4%	100,0%
Vallirana	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
Vendrell, el	3,0%	74,8%	0,0%	2,6%	19,6%	100,0%
Vilafranca del Penedès	19,8%	65,9%	0,3%	1,7%	12,3%	100,0%
Vilanova i la Geltrú	0,1%	60,4%	0,0%	33,7%	5,8%	100,0%
Vilobí del Penedès	18,3%	52,3%	2,5%	1,5%	25,5%	100,0%
Total general	16,4%	50,2%	13,4%	6,3%	13,6%	100,0%

Font: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982*, Madrid, 1982.

ANNEX 15. Tipus de viníferes plantades al Penedès per període de plantació

	Fins a 1930	1931- 1935	1936- 1940	1941- 1945	1946- 1950	1951- 1955	1956- 1960	1961- 1965	1966- 1970	1971- 1975	Total
Xarel·lo blanc	197	70	579	617	2.063	2.007	3.192	2.035	1.402	175	12.337
Macabeu (Viura)	60	50	157	333	574	612	842	692	669	45	4.034
Parellada	72	53	147	260	496	479	740	442	501	99	3.286
Sumoll	26	19	50	116	360	294	369	183	110	14	1.543
Malvasia de Sitges	0	0	3	2	11	34	83	126	56	17	331
Subirat Parent	0	0	4	7	16	34	95	49	19	0	225
Híbrid productor directe	2	0	0	0	4	17	35	20	15	53	146
Mazuela (Cariñena)	0	0	3	1	5	8	16	30	16	10	90
Garnatxa blanca	1	0	19	1	11	2	12	4	4	2	57
Pansa Valenciana o Viñater	2	3	5	7	8	8	11	1	3	0	49
Malvasia	0	0	0	2	8	3	8	8	5	0	34
Palot (Palote)	0	0	0	3	6	4	11	7	3	0	34
Pansa Blanca	2	2	2	2	5	3	1	4	5	2	28
Garnatxa	0	1	5	0	2	5	6	1	2	0	22
Ull de Llebre (Tempranillo o Cencibel)	0	0	0	0	2	0	1	3	1	10	17
Monastrell	0	0	0	0	0	0	6	8	1	1	15
Exquixagos	0	0	0	0	1	1	1	2	1	0	5
Valenciana blanca	0	0	0	0	1	0	3	0	0	0	5
Carinyena blanc	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	4
Cardinal	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	3
Moscatell de Màlaga	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	3
Albillo	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Jaen	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
Pansa Negra	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2

	Fins a 1930	1931- 1935	1936- 1940	1941- 1945	1946- 1950	1951- 1955	1956- 1960	1961- 1965	1966- 1970	1971- 1975	Total
Rosaki	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
Alarije	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Aledo	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
Argelina	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
Blanca Cayetana	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Chelva	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Dominga	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
Gateta	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Planta Nova	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Prieto Picudo	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Tinto basto	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
Trepat	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Bobal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Borba	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Palomino fino	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Varietats no identificades	2	1	0	7	16	59	86	76	118	18	383
Barreja de varietats	9	6	9	30	140	168	548	226	66	10	1.211
Sense empeltar	6	0	0	3	7	23	69	74	103	330	615
Total	380	206	983	1.394	3.740	3.765	6.142	3.998	3.102	786	24.495

Font: INDO, *Catastro vitícola y vinícola D.O. Penedès año 1982*, Madrid, 1982..

ANNEX 16. Canvis en la localització de la indústria espanyola dels vins escumosos al llarg del segle XX

Província	Població	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Barcelona	Arenys de Mar				1			
Barcelona	Artés					1	1	2
Barcelona	Avinyó					1	1	1
Barcelona	Badalona	3			1			
Barcelona	Barcelona	1	4	5	6	10	7	2
Barcelona	Cerdanyola del Vallès			1				
Barcelona	Cervelló							1
Barcelona	Cornellà de Llobregat					2	3	3
Barcelona	Esplugues de Llobregat				1	1	1	1
Barcelona	Font-rubí			1	1		2	
Barcelona	Gavà			1			1	2
Barcelona	Gelida			1	1			
Barcelona	Granollers		1		1	1	1	2
Barcelona	Igualada		1					
Barcelona	L'Hospitalet			1	3		1	
Barcelona	Manresa			2	1	2	2	1
Barcelona	Martorell							1
Barcelona	Masnou	1	1	1	1	1	1	1
Barcelona	Mollet del Vallès					1	1	1
Barcelona	Olèrdola					1	1	1
Barcelona	Pachs					1	1	1
Barcelona	Pla del Penedès							2
Barcelona	Sabadell			2				
Barcelona	St. Quintí de Mediona				1			
Barcelona	Sant Esteve Sesrovires		1	1	1	1	2	2
Barcelona	Sant Just Desvern					1		

Província	Població	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Barcelona	Sant Sadurní d'Anoia	1	5	12	13	18	26	40
Barcelona	Santa Eulàlia de Ronsana			1	1	1		
Barcelona	Subirats							2
Barcelona	Tiana				1	1	1	1
Barcelona	Tordera	1	2	1	2			
Barcelona	Torreldord							1
Barcelona	Vilafranca del Penedès		3	1	3	3	7	7
Cadiz	Jerez de la Frontera					1		
Ciudad Real	Campo de Criptana			1	1	1	1	1
Ciudad Real	Alcazar de San Juan - Cinco Casas						1	
Ciudad Real	Tomelloso		2					
Ciudad Real	Argamasilla de Alba						1	
Girona	Banes	1	3	1	1	1	1	1
Girona	Banyoles	1						
Girona	Perelada					1	1	1
Girona	Tossa			1	1	1	1	
Girona	Vilajuiga					2		1
Guadalajara	Alcocer						2	
Guadalajara	Yélamos de Abajo							1
Guipuzcoa	Usúrbil				1	1	1	1
Guipuzcoa	Oyarzun		1	1				
Guipuzcoa	Pasajes		1					
Guipuzcoa	Zarauz						1	1
Illes Balears	Palma de Mallorca		1	1	2	2	2	3
Lleida	Iborra		1	1	1	1	1	
Lleida	Tàrrega					1		
Logroño	Haro		2	1	2	2	2	2

Província	Població	1916	1922	1928	1935	1942	1950	1960
Murcia	Calasparra						1	
Murcia	Murcia			1				
Navarra	Pamplona				2	1	1	3
Orense	San Cristóbal de Cea				1	1		
Orense	Orense		1	1				
Oviedo	Siero		1	1	1	1	1	2
Pontevedra	Nigrán					1	1	1
Pontevedra	Vigo		1	1				
Tarragona	Montblanc			1				
Tarragona	Tarragona			1	4			
Tarragona	Reus	2		1	3	2	2	
Tarragona	Espluga de Francolí			1	1	1		
Tarragona	Vimbodí	1		1	1	1	1	
Tarragona	Sta. Coloma de Queralt		2	1	2	1	2	2
Tarragona	Villarrodona							1
Tarragona	Tivissa			1		1		
Tarragona	Valls					1		
Toledo	Sta. Crus de la Zarza					1		
Valencia	Valencia	1	1	1				1
Total		13	35	50	63	73	84	97

ANNEX 17. Els fabricants de vins escumosos al Penedès abans de la Guerra Civil. 1935

Població	Empresa
Fontrubí	Baqués, Pedro
Gelida	Colomer, José
Sant Esteve Sesrovires	Canals y Nubiola
St. Quintí de Mediona	Farré, Juan
St. Sadurní d'Anoia	Calixtus-S. Oliver
St. Sadurní d'Anoia	Carbó, Benito
St. Sadurní d'Anoia	Codorniu S.A.
St. Sadurní d'Anoia	Fontanals, Ramon
St. Sadurní d'Anoia	Freixenet S.A.
St. Sadurní d'Anoia	Mata, Salvador
St. Sadurní d'Anoia	Mestres, José
St. Sadurní d'Anoia	Miró, Juan
St. Sadurní d'Anoia	Parera, Jerónimo
St. Sadurní d'Anoia	Raventós, Jaime
St. Sadurní d'Anoia	Raventós, Pedro
St. Sadurní d'Anoia	Rigol, Ramon
St. Sadurní d'Anoia	Santacana y Roig
Vilafranca del Penedès	Gallermí, Antonio
Vilafranca del Penedès	Hill, José
Vilafranca del Penedès	Raventós, Juan

Font: *Anuario General de España.*

ANNEX 18. Els fabricants de vins escumosos al Penedès després de la Guerra Civil. 1942

Població	Empresa
Olèrdola	Hill, José
Pachs	Cavas Parés Baltá SA
St. Esteve Sesrovires	Grandes Cavas-Canals y Nubiola
St. Sadurní d'Anoia	Altarriba, Fco.
St. Sadurní d'Anoia	Calixtus SA
St. Sadurní d'Anoia	Carbó, Andrés
St. Sadurní d'Anoia	Carbó, Juan
St. Sadurní d'Anoia	Codorniu SA
St. Sadurní d'Anoia	Freixenet SA
St. Sadurní d'Anoia	Gramona, Bartolomé
St. Sadurní d'Anoia	La Industrial Champañera SA
St. Sadurní d'Anoia	Martí. Jaime
St. Sadurní d'Anoia	Mata, Salvador
St. Sadurní d'Anoia	Mestres Manobens, José
St. Sadurní d'Anoia	Miró, Juan
St. Sadurní d'Anoia	Parera, Jerónimo
St. Sadurní d'Anoia	Raventós, Jaime (Vda. de)
St. Sadurní d'Anoia	Rigol, R. (Vda. de)
St. Sadurní d'Anoia	Santacana y Roig
St. Sadurní d'Anoia	Santacana, Salvador
St. Sadurní d'Anoia	Tubella, Antonio
Vilafranca del Penedès	Albertí, E.
Vilafranca del Penedès	Aquila Rossa SA
Vilafranca del Penedès	Cavas Hill
Vilafranca del Penedès	Raventós, Juan

Font: *Anuario General de España.*

ANNEX 19. Els fabricants de vins escumosos al Penedès després de la Guerra Civil. 1950

Població	Empresa
Fontrubí	Baqués (Asunción)
Fontrubí	Ferret (Ezequiel)
Olérdola - Moja	Hill, José
Sant Esteve Sesrovires	Canals y Nubiola
Sant Esteve Sesrovires	Masia Bach
Sant Sadurní d'Anoia	Calixtus SA
Sant Sadurní d'Anoia	Carbó (Andrés)
Sant Sadurní d'Anoia	Champán Miró
Sant Sadurní d'Anoia	Colomer (Juan)
Sant Sadurní d'Anoia	Doménech (Rafols) (sic)
Sant Sadurní d'Anoia	Fonelloch (José)
Sant Sadurní d'Anoia	Gramona (Bartolomé)
Sant Sadurní d'Anoia	Industrial Champañera SA (La)
Sant Sadurní d'Anoia	Juvé e Hijos
Sant Sadurní d'Anoia	Martí (Jaime)
Sant Sadurní d'Anoia	Mata (José)
Sant Sadurní d'Anoia	Mata (Juan)
Sant Sadurní d'Anoia	Mata (Salvador)
Sant Sadurní d'Anoia	Mestres (José)
Sant Sadurní d'Anoia	Miró (Juan)
Sant Sadurní d'Anoia	Montserrat Hnos.
Sant Sadurní d'Anoia	Parera, Jerónimo
Sant Sadurní d'Anoia	Raventós (vda. de Jaime)
Sant Sadurní d'Anoia	Rigol (Vda. de R.)
Sant Sadurní d'Anoia	Roca (Juan)
Sant Sadurní d'Anoia	Santacana (Salvador)
Sant Sadurní d'Anoia	Santacana y Roig
Sant Sadurní d'Anoia	Ventura y Cia.
Sant Sadurní d'Anoia	Vinos Espumosos Naturales
Sant Sadurní d'Anoia	Codorniu SA
Sant Sadurní d'Anoia	Freixenet SA
Vilafranca del Penedès	Albertí (E.)
Vilafranca del Penedès	Aquila Rossa SA
Vilafranca del Penedès	Cavas Baqués
Vilafranca del Penedès	Marcé y Cia. (Luis) SL
Vilafranca del Penedès	Martorell, Antonio
Vilafranca del Penedès	Olivella (Francisco)
Vilafranca del Penedès	Raventós Catasús, Juan
Vilafranca del Penedès-Pachs	Cavas Pares Baltá SA

Font: *Anuario General de España*.

ANNEX 20. Nombre d'empreses vinícoles a la DO Penedès, 1969

Població	Magatzemistes i comerciants de vins	Exportadors de vins	Elaboradors de vins	Elaboradors de vins escumosos	Total
Sant Sadurní d'Anoia	2	5		41	48
Vilafranca del Penedès	32	1		10	43
Vilanova i la Geltrú	10	1			11
Corbera	10				10
Sitges	5	2	1		8
Vendrell, el	6		2		8
Martorell	5	1		1	7
Avinyonet del Penedès	5			1	6
Gelida	5				5
Mediona	5				5
Arboç, l'	3	1			4
Granada del Penedès, el	2	1		1	4
Pla del Penedès, el	3	1			4
Cervelló	3				3
Font-rubí	1			2	3
Sant Martí Sarroca	3				3
Sant Pere de Riudebitlles	3				3
Subirats	2			1	3
Resta de poblacions	17	0	1	2	20
Total	122	13	4	59	198

Font: *Guía industrial y comercial de España, 1969-1970.*

BIBLIOGRAFIA

Agustí, Miguel Fra, *Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril*, Barcelona, Estampa de Estué Libreros, 1717 [reedició facsímil a cura d'Emili Giralt, Vilafranca del penedès, Andana, 2007].

Arnabat, Ramon, *Vins, aiguardents, draps i papers. Economia i societat al corregiment de Vilafranca al tombant dels segles XVIII i XX*, Vilafranca del Penedès, Museu de Vilafranca, 1996.

Badia-Miró, Marc; Tello, Enric; Valls, Francesc, i Garrabou, Ramon, "The Grape Phylloxera Plague as a Natural Experiment: the Upkeep of Vineyards in Catalonia (Spain), 1858-1935", *Australian Economic History Review*, 50/1 (2010), p. 39-61.

Barba i Roca, Manuel, *El corregiment i partit judicial de Vilafranca del Penedès a l'últim terç del segle XVIII. Respostes al qüestionari de Francisco de Zamora*, Vilafranca del Penedès, Museu de Vilafranca, 1991.

Colomé, Josep, "Estructura de la propiedad y crisis agrària a finales del siglo XIX", a Garrabou, Ramon (coord.), *Propiedad y explotación campesina en la España Contemporánea*, Madrid: Ministerio de Agricultura, 1992, p 237-260.

Colomé, Josep, "Les formes d'accés a la terra a la comarca de l'Alt Penedès", *Estudis d'Història Agrària*, 8 (1990), p. 123-143.

Colomé, Josep, "El procés d'especialització vitícola català: el pas d'una agricultura de base orgànica a un sistema de base orgànica avançada", *Dyónisos*, 5 (2003), p. 12-23.

Colomé, Josep (coord.), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal editor, 2003.

Colomé, Josep, "El sector vitivinícola a la segona meitat del segle XIX i primers anys del segle XX", a Colomé, Josep (coord.), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal editor, 2003, p. 95-111.

Colomé, Josep; García, Ricard; Planas, Jordi, i Valls-Junyent, Francesc, "Les cycles de l'économie viticole en Catalogne. L'évolution du prix du vin entre 1680 et 1935", *Annales du Midi. Revue de la France méridionale*, 281 (2013), p. 29-55.

Colomé, Josep; Planas, Jordi, i Valls-Junyent, Francesc (eds.), *Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya*, Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2015.

Colomé, Josep; Planas, Jordi, i Valls-Junyent, Francesc, "Introducció: els tres cicles de l'economia vinícola catalana (segles XVII-XX)", a Colomé, Josep; Planas, Jordi, i Valls-Junyent, Francesc (eds.) *Vinyes, vins i cooperativisme vitivinícola a Catalunya*, Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2015.

Colomé, Josep i Valls-Junyent, F., "La viticultura catalana durant la primera meitat del segle XIX. Notes per a una reflexió", *Recerques*, 30 (1994), p. 47-68.

Giralt, Emili: "L'evolució de l'agricultura al Penedès. Del Cadastre de 1717 a l'època actual", *Actes i comunicacions de la In Assemblée Intercomarcal d'estudiosos del Penedès i Conca d'Òdena*, Martorell, 1952, pàg.166-176

Giralt, Emili: "El passat de l'economia del Penedès", *Jornades d'Economia del penedès, Vilafranca del Penedès*, 1963, pàg.5-24.

Giralt, Emili, "Terra, ceps, homes", a Colomé, Josep (coordinador), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal, editor, 2003.

Giralt, Emili, *Història agrària dels Països Catalans*, vol.I, II i III, Barcelona, Fundació per la Recerca, 2004, 2005 i 2008.

Junta de Comerç de Barcelona, *Discurso sobre la agricultura, comercio e industria del principado de Cataluña (1780)*, edició a cura d'Ernest Lluch, Barcelona, Alta Fulla, 1997.

López, Dani (Coord.), *La Font de la Canya. Guia arqueològica*, Vilafranca del Penedès, Institut d'Estudis Penedesencs, 2015.

Marshall, Alfred, *Principles of Economics*, London: Macmillan and Co., Ltd., 1920

Moreno, Belén, *La contractació agrària a l'Alt Penedès durant el segle XVIII. El contracte de rabassa morta i l'expansió de la vinya*, Barcelona, Fundació Noguera, 1995.

Orriols, Joan, *Respostes de Francesc Papiol al Qüestionari de Zamora. Vilanova i la Geltrú 1790*, Vilanova i la Geltrú, Ajuntament, 1990.

Planas, J., "The emergence of winemaking cooperatives in Catalonia", *Business History*, vol. 58, 2 (2016), p. 264-282.

Roig i Armengol, Ramon, *Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la província de Barcelona*, 1890.

Sancho, Daniel (ed.), *El món de la viticultura, els vins, cave si aiguardents al Penedès històric i al Camp de Tarragona*, Vilafranca del Penedès, Institut d'Estudis Penedesencs, 2013.

Saumell i Soler, Antoni, *Viticultura i associacionisme a Catalunya: els cellers cooperatius del Penedès*, Tarragona: Diputació de Tarragona, 2002.

Saumell i Soler, Antoni, *Estació de viticultura i enologia de Vilafranca del Penedès, 1903-2003: cent anys d'història*, Barcelona: Generalitat de Catalunya-Institut Català de la Vinya i el Vi, 2003.

Segarra, Agustí, *Aiguardent i mercat a la Catalunya del segle XVIII*, Vic, Eumo, 1994.

Soler, Raimon, "De magatzems a cellers. Recuperació de la producció i transformacions empresarials al Penedès, 1940-2000", a Colomé, Josep (coord.), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal editor, 2003, p. 183-222.

Soler, Raimon, "El sector del vi i del cava. De la Unió Europea al boicot, 1986-2005", a *Estudi socioeconòmic de la comarca de l'Alt Penedès 2006*, Barcelona: Cambra de Comerç de Barcelona, 2006, p. 163-190.

Soler, Raimon, "Les exportacions de vins catalans durant la segona meitat del segle XX", *Recerques*, 55 (2007), p. 127-152.

Torras, Jaume: "Aguardiente y crisis rural. Sobre la conjuntura vitícola, 1792-1832", *Historia agraria de la España contemporánea*, Barcelona, Crítica, 1985, vol.1, pàg.151-173.

Valls, Francesc, *La dinàmica del canvi agrari a la Catalunya interior. L'Anoia, 1720-1860*, Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

Valls, Francesc, "L'aiguardent, el vi i els mercats de la viticultura penedesenca durant el segle XVIII i la primera meitat del XIX", a Colomé, Josep (coord.), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal editor, 2003, p. 75-94.

Valls, Francesc, "La indústria del cava. De la substitució d'importacions a la conquesta del mercat internacional", a Colomé, Josep (coord.), *De l'aiguardent al cava. El procés d'especialització vitivinícola a les comarques del Penedès-Garraf*, Vilafranca del Penedès: El 3 de Vuit-Ramon Nadal editor, 2003, p. 143-182.

Valls, Francesc, "Eaux-de-vie catalanes dans le pays du cognac. Les importations françaises d'eaux-de-vie catalanes pendant la deuxième moitié du XVIIIe siècle", a Michel, Henri i Gavignaud-Fontaine, Geneviève (coords.), *Vignobles du Sud. XVIe-XXe siècle*, Montpellier: Publications de l'Université Pau-Valéry, 2003, p. 275-294.

Valls, Francesc, *La Catalunya atlàntica. Aiguardents i teixits a l'arrencada industrial catalana*, Vic, Eumo, 2004.

Valls Junyent, Francesc, "Competiendo con el champagne. La industria española de los vinos espumosos antes de la Guerra Civil", *Revista de Historia Económica*, 16/1 (2007), p. 47-49.

Valls-Junyent, Francesc, "El cava catalán ¿éxito de la empresa o del distrito?", a Catalan, Jordi; Miranda, José Antonio, i Rampn-Muñoz, Ramon (eds.), *Distritos y clústers en la Europa del Sur*, Madrid: Editorial Lid (Historia Empresarial), 2011, p. 101-121.

Valls-Junyent, Francesc, "À la recherche de l'originalité. L'industrie du cava en Catalogne, ou le succès de l'imitation d'un vin de luxe", *Entreprises et Histoire*, 78 (2015), p. 100-114.

Vilar, Pierre, *Catalunya dins l'Espanya moderna*, Barcelona, Edicions 62, 1966.