

**Josep COLOMÉ-FERRER; Jordi PLANAS y Raimon SOLER-BECERRO (coords.). 2022. *Vins, aiguardents i caves. La comercialització de la producció vinícola catalana (segles XVIII-XXI)*. Tarragona / Vilafranca del Penedès: Universitat Rovira i Virgili / Vinseum-Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, 308 pp.**

Presentado como homenaje al malogrado historiador Francesc Valls Junyent (1966-2017), este libro se suma a la abundantísima historiografía catalana, sin duda una de las más prolíficas de Europa, sobre el sector vitivinícola con sus tres principales productos derivados: el vino, el aguardiente y el cava, los tres con hondas repercusiones en la historia económica de Cataluña desde finales del siglo XVII hasta nuestros días.

Vaya por delante, también por nuestra parte, un recordatorio emocionado por Francesc Valls Junyent, al que conocimos en unas jornadas celebradas a finales del siglo pasado en Vilafranca del Penedès, y de quien nos llamó la atención su rigor y agudeza en el trabajo que presentó. Desde entonces, tuvimos varios encuentros personales y cierta correspondencia. De entre sus numerosas publicaciones debemos destacar su libro *La Catalunya atlàntica. Aiguardent i teixit a l'arrencada industrial catalana* (2004), fruto de su tesis doctoral, que hemos visto traducida al castellano en 2020 por Prensas Universitarias de Zaragoza.

El libro que ahora le rinde homenaje, publicado en 2022, contiene nueve aportaciones de una quincena de autores que tratan sobre diversos aspectos relacionados con la viticultura, el comercio, el progreso técnico, el cooperativismo e incluso el enoturismo, temas que abarcan desde el siglo XVI, en alguno de los artículos, hasta el momento actual, en otros.

En su introducción, los profesores Josep Colomé, Jordi Plana y Raimon Soler ofrecen ya un resumen ponderado tanto de la obra de Francesc Valls como de cada uno de los nueve capítulos que componen este libro. Vale la pena recordar, en primer lugar, las cuatro líneas específicas de investigación del malogrado profesor que, en buena parte, están presentes de forma parcial en las aportaciones del resto de autores. Estas fueron la cronología del proceso catalán de especialización vitícola; el papel del sector del aguardiente en la gran expansión vitícola del siglo XVIII; el movimiento *rabassaire* y la conflictividad agraria, y, finalmente, el origen y evolución de los vinos espumosos o cavas.

Xavier Tarraubella y Laureà Pagarolas firman el primero de los artículos sobre el comercio y el consumo de vino en la Cataluña noroccidental, en el que analizan la viticultura de la Conca de Tremp como proveedora de vinos a los pueblos del Pirineo,

donde el rigor climático no ha permitido el cultivo de la vid. Esta relación fue muy importante ya desde la Edad Media, y se prolongó hasta que la filoxera arrasó las viñas de la Conca de Tremp a finales del siglo XIX. El modelo de relación geográfica no recuerda otros casos similares que en tiempos pasados se dieran entre comarcas vinateras no muy alejadas de los espacios y las regiones montañosas cercanos a estas. En la misma Cataluña, este tipo de relación ya fue puesto de relieve entre el Bages y el Pirineo por Llorenç Ferrer; entre la Tierra de Campos y los pueblos de la cordillera Cantábrica por Huets de Lempis, o entre las tierras valencianas del valle del Palancia y la montaña turolense por Juan Piqueras.

El segundo artículo, firmado por Lidia Torra, trata sobre las sociedades mercantiles que se formaron a raíz del aprovisionamiento, en grandes cantidades, de vinos y aguardientes a las tabernas de la ciudad de Barcelona en el siglo XVIII. Su estudio, minuciosamente documentado en fuentes notariales, le permite distinguir dos modelos: el de los taberneros catalanes que compraban a los productores locales de los alrededores de la ciudad y el de los taberneros lombardos establecidos en Barcelona durante aquel siglo, que preferían abastecerse en los mercados mayoristas de la capital.

El tercer artículo, firmado por Josep Colomé y Llorenç Ferrer, catedráticos de la Universidad de Barcelona con larga experiencia en la historia del sector vitivinícola catalán, reviste un interés especial en cuanto analiza los cambios que se produjeron en la segunda mitad del siglo XIX en el sector aguardentero de Reus y Tarragona como respuesta a la extraordinaria demanda de vinos comunes para su exportación a Francia y América. Al mismo tiempo que las innovaciones técnicas permitían elaborar aguardientes con mayor graduación, su demanda se extendía ya no solo a los tradicionales anisados, sino también a los licores de varios tipos, vinos generosos tanto locales como de Andalucía, mistelas y, sobre todo, el remonte de los vinos comunes, que se exportaban en grandes cantidades a Europa y América, cuya graduación media natural era elevada debido a la adición de aguardiente (o alcohol) para que pudieran mantenerse sin agriarse en las travesías marítimas y posteriores trasiegos. La gran demanda de aguardientes para tantos menesteres sería cubierta, en principio, quemando vinos de baja graduación de algunos interiores, como el Pla d'Urgel y la Conca de Tremp, pero la llegada de la filoxera, a partir de 1878, y la fuerte caída de la producción catalana de vino mientras la demanda se mantenía muy alta hicieron que cualquier tipo de vino, con la adición de alcohol, en este caso de alcohol industrial de remolacha importado de Alemania, fuera apto para su exportación. Esta fue la causa de la decadencia finisecular del aguardiente de vino catalán.

La cuarta colaboración corresponde a Miguel Gutiérrez y trata sobre la formación de una red de distribución de vinos, preferentemente catalanes, en los mercados alemán y suizo, bajo el nombre genérico *Spanische Weinhale*, que comprendía una larga serie de tabernas o tiendas de vino, en las que, además, solía ofrecerse servicio de restaurante.

La siguiente aportación, firmada por Jordi Plana y Samuel Garrido, trata un tema muy interesante en cuanto a lo que significa de adelanto a la protección de un determinado tipo de vino, en este caso el de Alella, antes de que se promulgase el Estatuto del Vino de 1932, en el que se crearon las primeras denominaciones de origen.

El artífice de esta protección y revalorización de sus vinos fue el Sindicat Alella Vinícola, fundado en 1906, que desde sus inicios tuvo como objetivo la defensa de un vino que ya era famoso en Europa y del que habían surgido imitadores que lo falsificaban. Sus dirigentes lucharon por mantener una elaboración exquisita y por promover su producto en ferias y exposiciones internacionales.

La sexta colaboración es la de Francisco Medina-Albaladejo, de la Universidad de Valencia, quien escribe sobre la relación entre las cooperativas de consumo y de producción vitivinícola en la comercialización del vino en Cataluña durante el siglo XX, y llega a la conclusión de que no existió entre ambas una relación fluida a pesar de estar situadas en una misma zona geográfica.

La siguiente colaboración corre a cargo de Raimon Soler y trata sobre la evolución de la industria vinícola catalana desde mediados del siglo XIX hasta finales del XX. Llega a la conclusión de que, durante más de un siglo, la industria vinica, aguardentera y del cava estuvo muy concentrada en dos comarcas, la del Camp de Tarragona-Reus y la del Penedès, en este último con la localización de bodegas en Vilafranca y en Sant Sadurní. Fue ya a partir de 1980 cuando la creación de nuevas empresas o bodegas ayudó a dispersar su ubicación en otras comarcas, como el Pla de Bages o el Priorat.

La octava colaboración, firmada por Marc Badia, Pablo Delgado y Vicente Piniella, trata sobre la producción de cava y el comercio internacional desde 1850 hasta 2015, y añade una visión más macroeconómica a las publicaciones sobre el mismo tema de Emili Giralt y Francesc Valls. Llegan a la conclusión de que, tras casi siglo y medio de crecimiento pausado de sus exportaciones, el cava catalán dio un salto cuantitativo a partir de la década de 1980 al competir con el champán francés con precios mucho más bajos. La integración de España en la CEE y su especialización en el segmento de precios bajos traería consigo la gran eclosión del cava en el mercado internacional, aunque en el momento actual se encuentra amenazado por la competencia del espumoso italiano o *prosecco*, que también se mueve en el mismo segmento de precios bajos. Poco que añadir a lo que ya sabíamos.

La novena y última colaboración es más interesante y original, pues trata de la consolidación del Priorat como una de las zonas vinícolas más prestigiosas de Europa. A los inicios de su apuesta por los vinos de calidad emprendida por algunos jóvenes bodegueros en la década de 1980, se añadió, más tarde, una segunda generación de elaboradores que consolidó la revolución vitivinícola, a la que finalmente se ha sumado la oferta enoturística, que ha terminado por hacer del Priorat una comarca vinícola muy sólida y reconocida en el mundo entero.

JUAN PIQUERAS HABA  
Universidad de Valencia  
juan.piqueras@uv.es