

Seguint les petjades de la varietat sumoll

Josep M. Puiggròs i Jové

Coordinador de la Secció de Viticultura i Enologia de la ICEA

Barcelona, 18 de març 2010

El passat 11 de març es va fer una visita per esbrinar per què la superfície de la varietat sumoll ha disminuït tant i per conèixer els motius de la continuïtat dels productors que vam visitar. Seguint la nostra línia de recerca de les varietats autòctones del nostre país, la sortida ens va servir per a comprovar directament, amb els que estan sobre el terreny, què en pensen d'aquesta varietat i quin futur li veuen.

És sabut per la literatura que, tant abans com després de la fil·loxera, el sumoll era una varietat de raïm negre molt estesa per tot Catalunya i, d'una manera especial, al Penedès. En els darrers cinquanta anys, a poc a poc ha anat desapareixent, però en aquests moments encara queden uns quants pagesos i viticultors que la produeixen i en fan vi.

Avui en dia, en el món del vi, com en el d'altres activitats, la innovació és molt necessària per a avançar. A Catalunya, durant molts anys es va sentir un menyspreu per les nostres varietats autòctones de ceps, ja que es considerava, en general, que les varietats d'origen francès eren millors per a aconseguir ocupar un bon lloc en el mercat. És evident que els vins fets amb varietats com *cabernet sauvignon*, *merlot* o *chardonnay* han aconseguit una gran posició en el mercat internacional, i això ha fet que tots els nous països productors les cultivessin àmpliament i són la base de molts vins arreu del món. El resultat és que aquests vins entren en forta competència entre ells. Per això, fa temps que molts productors de vi de les diferents denominacions d'origen de tot Catalunya busquen elaborar vins amb les varietats autòctones o tradicionals en un camí per diferenciar-se. Aquest ha sigut el cas del picapoll, al Bages; el trepat, a la Conca de Barberà; de les garnatxes (en especial la blanca), a la Terra Alta; el xarel·lo, al Penedès i Alella; els cupatges de garnatxa i carinyena, al Priorat, i el montsant o la garnatxa roja, a l'Empordà, i també el nostre cava, que és un gran representant de les nostres varietats amb el macabeu, xarel·lo i parellada, i així en tenim un llarga llista d'exemples.

Aquest fet no es produeix com una qüestió nostàlgica, sinó com un camí d'innovació amb la millora d'aquestes varietats i amb els coneixements actuals trobar-se en condicions per oferir uns vins de qualitat i a la vegada ser les nostres «especialitats». Això ha de permetre també als nostres pagesos i viticultors guanyar-se millor la vida.

Amb aquesta intenció, la Institució Catalana d'Estudis Agraris (filial de l'IEC), per mitjà de la seva Secció de Viticultura i Enologia (sense ànim de lucre), va organitzar el passat dia 11 de març una trobada d'uns quants productors de varietat de raïm i vi negre sumoll (i també, simbòlicament, sumoll blanc).

El sumoll és una varietat de cep autòctona de Catalunya, de raïms principalment negres, encara que també n'hi ha que donen raïms blancs. Si fem una ullada ràpida a la literatura existent, trobem notícies de la varietat sumoll a partir del segle XVIII. Diversos autors ens en parlen, com Josep Navarro (1797) o Manuel Barba i Roca, en una sessió acadèmica a l'Acadèmia de Ciències (1787). Cal destacar d'una manera especial els articles publicats a la revista de l'Institut Català de Sant Isidre, en què diferents autors ens parlen d'aquesta varietat o hi fan alguna menció, com Ricardo Rubió (1875), que ens parla del sumoll blanc i del sumoll negre; Martorell Peña (1871) o Jaume Raventós (1908, 1910 i 1911), que ens parlen de la varietat sumoll com a varietat cultivada a Alella, al Castell del Remei i a Can Codorniu, i finalment l'historiador Emili Giralt, que en parla com una varietat de raïm negre important cultivada abans de la fil·loxera, al Penedès. Cal destacar, igualment, la presència del sumoll des de fa alguns segles a les terres del Bages. I cal tenir molt present el treball filològic realitzat per Xavier Fava.

En aquesta trobada del 11 de març ens van acompanyar i explicar el seu treball amb el sumoll Jordi Arnan, del celler Pardas; Josep Queralt, del celler Heretat Montrubi; Gerard Ventura, del celler Jané Ventura, i Manel Aviño, del celler Can Ramon. A la vegada, també es van adjuntar al recorregut Carles Esteva, de Can Ràfols dels Caus, i Joan Rovira, de la cooperativa de Rodonyà. Sota el seu mestratge, tots els assistents vam ser convidats a apreciar i valorar els diferents vins elaborats amb la varietat sumoll.

Cal felicitar tots els productors per l'esforç realitzat en el manteniment de la varietat. Es va poder verificar que el sumoll té grans possibilitats com a vi rosat, vi negre (jove o envellit en botes), cava o vi blanc (procedent de raïm blanc). Una característica important d'aquests vins, quan són joves, és la seva bona acidesa i

una certa aspror que va desapareixent amb el seu envelliment. Els millors resultats es donen quan es fa una verema tardana amb un control de la producció i, com ens diu Joan Rovira, «quan s'ha assolit una bona maduració, en especial de la pell i el pinyol» i una bona selecció del raïms per tenir la màxima homogeneïtat. Un altre punt que es va poder comprovar és la versatilitat dels vins amb sumoll a l'hora del maridatge amb diferents plats.

La intenció de tots aquests productors, i d'altres que també eren presents, de la denominació d'origen del Bages és recuperar una varietat autòctona que estava en perill de desaparèixer i que, amb els nous coneixements, com hem dit abans, es pot convertir en una «especialitat».