

ALGUNES EMPRESES EXISTENTS A LA ZONA DE DENOMINACIÓ D'ORIGEN «BAGES»

DOVELLA

Des de fa segles, la vinya és un conreu inherent al paisatge de la comarca del Bages. Després de la desfeta que suposà la fil·loxera, a darreries del segle passat, per a moltes famílies que vivien exclusivament del fruit dels ceps va venir un període de recuperació; i ja en aquesta centúria començaren a associar-se i a formar les primeres cooperatives que -ja vorejant el 2000- segueixen existint amb el ferm propòsit de tirar endavant.

La Cooperativa de Santpedor té en aquests moments, dins de la secció vitivinícola, 52 socis, que porten raïms de les vinyes dels pobles de Santpedor, Castelltallat, Callús, Balsareny i altres, tots ells dins de la comarca del Bages. La Cooperativa té una cabuda total de vi de 13.500 Hl.

A més, la Cooperativa de Santpedor compta amb una instal·lació per a fabricar pinsos compostos i d'emmagatzematge de cereals al servei dels socis.

COOPERATIVA AGRÍCOLA I RAMADERA. Santpedor.

L'actual «Cooperativa Agrícola i Ramadera» de Santpedor, prové de l'antic «Centre Agrícola de Santpedor», agrupació pagesa creada l'any 1904 per vuit agricultors, que més tard s'ampliaria al nombre de 18.

El 27 d'abril del 1922 es creà la «Sección de Vinicultores del Sindicato Agrícola y Caja Rural de Santpedor». Finalment, després de passar per diferents noms imposats pels diferents canvis de política estatal, el 21 d'abril de 1968 adoptà l'actual nom.

CELLER SOLERGIBERT. Artés.

Fins ara, són ja un total de vuit generacions de Solergibert que s'han dedicat al conreu de la vinya a Artés, des dels anys 1730, quan la família s'establia al poble. Venint ja de família pagesa, segueix en aquesta tasca de conreu: oliveres, cereals i vinya. En la segona meitat del segle XVIII fou quan s'intensificà més el conreu de la vinya. Segons consta en el mapa vitivinícola de la província de Barcelona, editat per R. Roig i Armengol l'any 1890, en Josep Solergibert i Arnau està inscrit com a colliter i elaborador de vi del Bages.

A conseqüència de la fil·loxera, l'any 1894 i fins a final de segle, tots els que es dedicaven al conreu de la vinya varen rebre un fort revés, agreujat per l'eufòria amb que s'hi dedicaven degut al bon preu i als beneficis que obtenien en la venda del vi, com a conseqüència de les desgràcies que s'havien donat a França i Itàlia temps enrera, on la fil·loxera havia malmès els conreus. Però no tardaren en reaccionar i l'any 1910 varen ampliar el celler, acondicionant-lo amb una premsa accionada per motor elèctric.

Entre els anys 1925 i 1932, i com a conseqüència del fort impuls d'un Solergibert al Celler Cooperatiu d'Artés, es deixa d'elaborar en part el vi en aquest celler. Més tard, i degut a uns desacords entre alguns socis del Celler Cooperatiu, els Solergibert tornen a elaborar el vi a casa.

Així ha seguit evolucionant, i l'any 1973, com que la demanda s'amplia, el conreu de la vinya adquireix noves terres ampliant també el celler.

L'any 1982, el celler aconseguí el registre d'embotellament del seu vi de taula «Vi de l'Avi».



CELLER COOPERATIU. Artés.

L'entitat «Bodega Cooperativa d'Artés» és la continuadora del «Sindicat Agrícola d'Artés», fundat l'any 1908 i que tingué com a primeres activitats la compra en comú de sulfat de coure per al conreu de les vinyes.

En aquells moments a la comarca del Bages, i en especial a la zona d'Artés, tots els pagesos tenien vinya i elaboraven el vi a casa seva pel seu compte. Aleshores es va pensar que seria millor elaborar i vendre el vi en comú; es va llogar un local per portar a terme aquestes activitats i l'any 1929, es presentaren unes mostres de vi de taula amb el nom de l'entitat, a la Fira Internacional de Mostres de Barcelona, que varen ser premiades amb Medalla d'or i Diploma d'honor.

Esperonats pels bons resultats obtinguts, l'any 1935 s'inicià la construcció del celler en el seu actual emplaçament, fent-se la primera verema amb els raïms de 84 socis (ara fa 52 anys), els que van anar pagant les diferents obres i ampliacions amb raïms que en el decurs de quatre anys no varen cobrar i aportant també les seves garanties personals per a obtenir l'ajut financer necessari amb un préstec de la Generalitat.

L'any 1940 es varen iniciar les primeres proves per fer cava, i va ésser la primera cooperativa agrícola de l'Estat espanyol a presentar-se en aquest mercat. En aquest camp del cava s'ha concorregut a diferents concursos, tant nacionals com estrangers, amb molt d'èxit i exportant amb més o menys quantitat a Suïssa, Anglaterra, França, Nigèria, Estats Units i Canadà.

Dels vuitanta-quatre socis fundadors es passà a 1.034 en diferents etapes, essent en l'actualitat 290 els socis que porten raïms a la cooperativa, i que pertanyen a més de 20 poblacions d'arreu de la comarca del Bages, amb una producció mitjana de 1.700.000 Kg de raïms, amb capacitat d'emmagatzemar



Celler Cooperatiu d'Artés

matge per a un total de sis milions de litres de vi. La capacitat de l'actual celler és de set vegades l'inicial, amb unes instal·lacions que són totalment propietat del «Celler Cooperatiu».

En el decurs del temps s'han anat modernitzant les primeres construccions i, per exemple, ara es disposa de 5 premses horitzontals d'acer inoxidable, de tines de formigó pintades amb diverses capes de reïnes, etc. I tot l'equip es va renovant i modernitzant segons les noves tècniques i les pròpies possibilitats.

Actualment es produeixen i comercialitzen, amb marca pròpia, diferents tipus de vins típics de la nostra comarca interior, blancs joves i afruitats, i negres de criança, així com diferents tipus de cava que tenen fins a cinc anys de repòs, elaborats amb el més pur mètode artesanal.

A més, es compta amb les seccions de subministraments i pinsos, sitges per a cereals, molí d'oli, servei de maquinària agrícola, serveis assistencials i de formació, i també es col·labora amb d'altres entitats cooperatives mitjançant cooperatives de segon grau.

CAVES GIBERT. Artés.

Casa fundada el 1590, dedicant-se de bon principi i fins ara al conreu de les seves pròpies vinyes i a l'elaboració de vins.

L'any 1845, en plena eufòria vinícola, es va instal·lar una destil·leria d'aiguardent per servir el mercat d'ultramar, que va funcionar fins que la fil·loxera i la pèrdua del comerç amb Amèrica feren desaparèixer aquesta producció.

A principis del present segle, concretament el 1920, amb les vinyes altra volta a ple rendiment, en Josep Gibert i Galobardes, cap de l'onzena generació d'aquesta casa, inicià l'elaboració de vins escumosos de cava que, amb el sol parèntesi de la guerra civil de 1936-39, s'han anat produint fins ara, havent obtingut, entre altres, la Medalla d'or per la seva qualitat l'any 1929.

CELLER COOPERATIU.

Salelles.

El Celler Cooperatiu de Salelles fou fundat el 1926, com a continuador del Sindicat Agrícola Catòlic que ja havia iniciat serveis cooperatius el 1918. Inicialment centrà la seva activitat en l'elaboració i venda en comú de vins procedents dels raïms aportats pels socis, fornits

pels seus terrenys de cultiu. Posteriorment, i tractant de cobrir necessitats sentides en les explotacions agrícoles i ramaderes dels seus associats, es va portar a terme la construcció d'una fàbrica de pinsos compostos, sitges per emmagatzemar les collites de cereals dels socis, una secció de subministrament d'adobs químics, llavors i altres productes que precisin els membres de la Cooperativa en les seves explotacions, i una secció, dotada d'un equip de maquinària agrícola, per al conreu de terres i transport de collites.

L'any 1927 la nova entitat encabí la primera collita. Els seus promotors foren els propis agricultors de la zona, i el motiu que els impulsà fou el poder elaborar i vendre en comú els vins produïts per ells i, mitjançant l'ajuda de moderns mètodes mecànics i tècnics, obtenir productes d'una millor qualitat, i amb una adequada comercialització, obtenir una millor valoració de les collites.

Inicialment foren cinquanta-vuit socis, residents a Salelles, Manresa i Sant Salvador de Guardiola. Més endavant, les adhesions es van anar fent massives, registrant-se actualment 255 socis viticultors repartits per: Salelles, Manresa, Sant Salvador de Guardiola, Fals,



Rajadell, Castellfollit del Boix, Sant Joan de Vilatorrada, Maïans, Òdena, Marganell, Castellbell i el Vilar, Fonollosa, Sant Vicenç de Castellet, Aguilar de Segarra i Sant Mateu de Bages.

Aquest increment de socis ha fet que la Cooperativa hagués de realitzar diverses ampliacions i que, d'una cabuda inicial de 7.500 Hl s'hagi passat actualment a 18.000 Hl. Paral·lelament a aquest increment de capacitat, s'ha renovat i ampliat la maquinària i els sistemes d'elaboració i de treball, adaptant-los a les modernes tècniques.

El producte de Caves Gibert a punt per a la seva comercialització

També, mitjançant una instal·lació de bótes de fusta de roure d'un cabuda total de 125.000 l, es porta a terme l'elaboració d'un vi de criança que es comercialitza, amb la denominació de marques pròpies, a tota la comarca i rodalies.

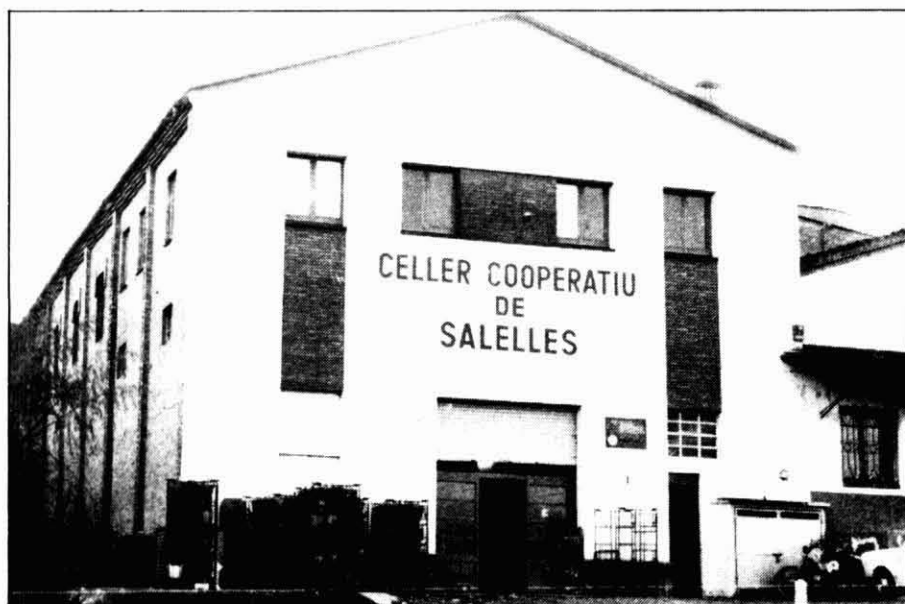
Les varietats de raïm que predominen en les aportacions a la Cooperativa de Salelles són el negre, en una proporció del 60 %. Antigament predominaven les varietats de Sumoll negre i Trepat, però més endavant s'han anat introduint les noves varietats com Merlot, Cabernet, Ull de Llebre, etc, que donen most de millor classe. En el raïm blanc, que representa la resta de la collita, predomina la varietat Macabeu i Chardonnay.

També és de destacar l'elaboració de misteles, produïdes amb mostos frescos en el moment de les veremes.

BODEGUES ROQUETA.

Manresa.

Dins dels termes municipals de Calders, Avinyó i Artés, s'hi troba la Masia Roqueta, que té els seus orígens el 1442 i que successivament ha portat el mateix cognom fins als



Vista exterior del Celler Cooperatiu de Salelles

nostres dies, en virtut de la Llei de successió catalana.

La Masia Roqueta es dedicava de forma predominant al cultiu del raïm, amb les varietats de Picapoll, Macabeu i Sumoll, ja que eren les que tradicionalment es plantaven a la zona. Al soterrani de la Masia hi ha els cellers primitius, amb les premses de fusta que servien per a la verema amb els mètodes més tradicionals.

El 1898 la família Roqueta es trasllada a Manresa per a obrir al públic la venda dels fruits dels seus cellers, unint a la vocació vinícola la comercial i la d'ampliar el camp de les seves activitats.

Ja el 12 d'octubre de 1904 es dona d'alta de contribució, amb el nom de «*Taberna*», el primer vi comercialitzat per Roqueta a Manresa. Després vengué l'alta per vendre vins al major, l'any 1913, i així una sèrie de fites al llarg de les primeres dècades d'aquest segle, sempre amb Ramon Roqueta i Torrentó al capdavant com a fundador de la Casa Roqueta a Manresa, seguint-li el seu fill, Valentí Roqueta i Prat. Actualment, Ramon Roqueta i Roqueta, fill de l'anterior, comparteix la direcció amb el seu fill Valentí Roqueta i Guillaumet, essent així, successivament, la quarta generació.

Donada la importància de l'empresa dins la ciutat i degut, també, a la quantitat de vinaters existents, va tenir lloc la creació d'un Gremi. L'1 de juny de 1923 es va constituir la Junta del «*Gremio para los comerciantes en vinos de Manresa*». Cinc anys després, el dia 10 d'abril de 1928, en sessió celebrada al local social de la Cambra de Comerç de Manresa, es va aprovar el «*Reglamento del Gremio de comerciantes en vinos y licores de Manresa*», essent nomenat president Ramon Roqueta, que continuà fins a l'any 1936. Aquesta empresa,



Etiqueta dels anys 20-30 de Bodegues Roqueta

una vegada passada la guerra, va tenir presència en la secció econòmica del «*Sindicato de la vid, cervezas y bebidas de Manresa y comarca*», fins que el 1975 es va extingir.

Degut al creixement comercial que s'anava produint, el 10 d'abril de 1973 la Casa Roqueta va esdevenir «*Bodegas Roqueta S.A.*»

Comercialitza, de forma preferent, els seus productes a Catalunya, sense deixar de banda el territori espanyol, amb l'objectiu, cada dia més, d'anar a d'altres mercats.

MASIES D'AVINYÓ.

Horta d'Avinyó.

De cara a donar un major impuls al conreu de les vinyes i per a l'elaboració i envelleiment de vins, es va crear, el 5 de maig de 1983, la «*Societat agrària de transformació Masies d'Avinyó*».

Actualment hi ha unes quinze varietats de vinífers en experimentació, que ocupen unes 30 Ha, amb resultats molt positius en Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay,

Syrah i Sauvignon. També s'està experimentant cinc porta-empelts. Per a l'elaboració es compta amb una instal·lació molt moderna, amb dos cups de 15.000 Kg/h, un per a raïm negre i un altre per al blanc.

La Masia disposa d'una gran capacitat d'envelleiment, amb bocois, barriques i «*foudres*» de roure. S'elabora preferentment vi negre, ja que la zona del Bages és la més adequada per aquest conreu.

DOVELLA