

LA VINYA I EL VI A LA CONCA DE LA RIERA DEL TINAR (CALONGE)

JOAN MOLLA i CALLÍS - JORDI BAUTISTA i PARRA

1.- UNA TÍPICA ILLA VITIVINÍCOLA

1.1. INTRODUCCIÓ

La conca de la riera del Tinar, al nord-est del terme municipal de Calonge (fig. 1), és un paratge de les Gavarres que encara conserva el seu antic caràcter rural.



Vista panoràmica de la conca de la riera del Tinar. Fotografia aèria de Manuel Comas.

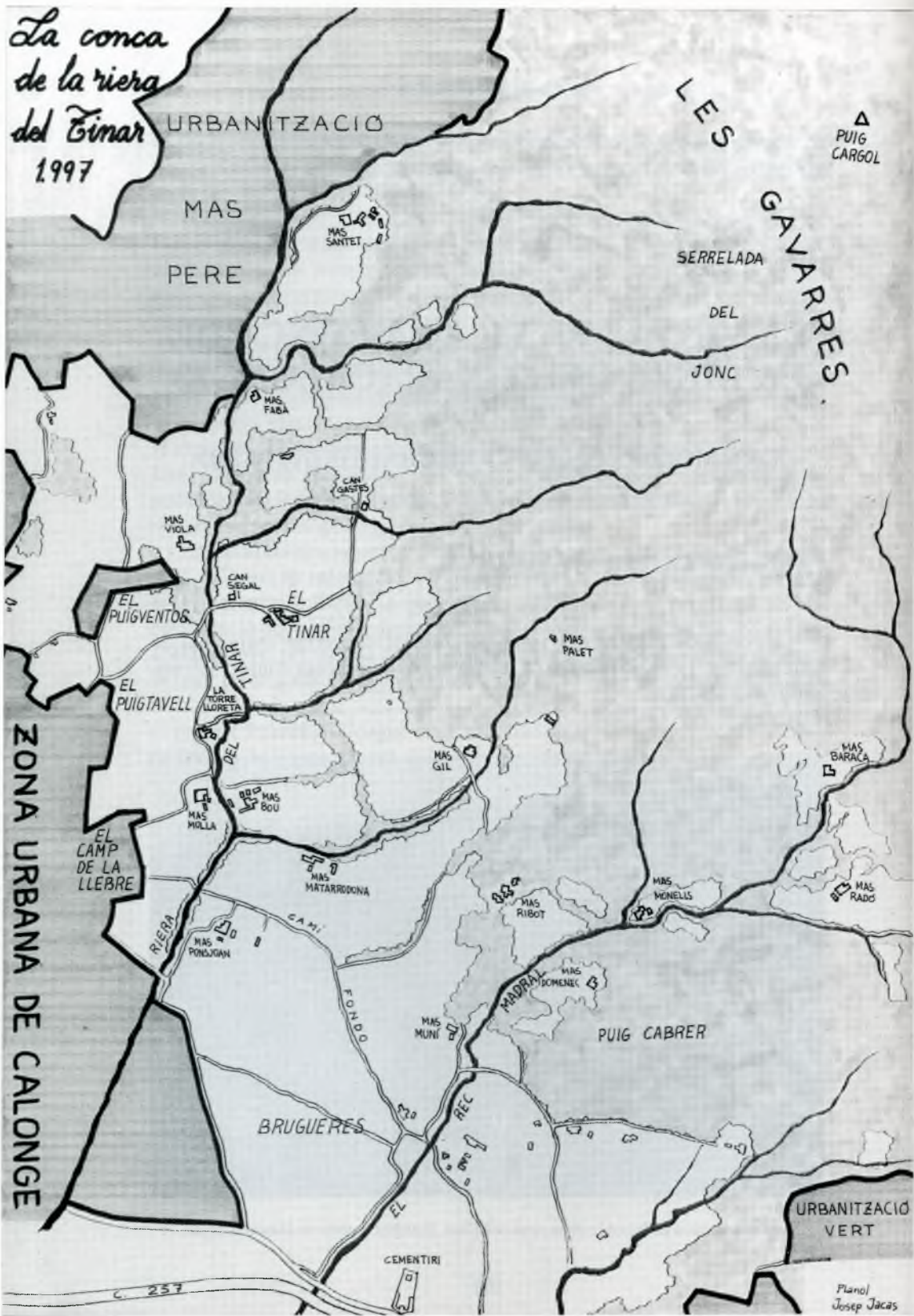


Fig. 1. Croquis de la Conca de la Riera del Tinar, per Josep Jacas.

L'obra d'Yvette Barbaza, *El paisatge humà de la Costa Brava*⁽¹⁾, conté un annex amb tres mapes sobre morfologia agrària del litoral de Girona (començaments del segle XVIII, segona meitat del segle XIX i època actual). Tots tres mapes marquen cultiu de vinya a la conca de la riera del Tinar (més intens durant la segona meitat del segle XIX). Per tant, el paisatge ha evolucionat al compàs del multiseccular cicle vinya-pineda-vinya, i lentament però perceptiblement continua fent-ho en l'actualitat.

En el paratge encara es conserven barraques de vinyes, amb la corresponent cisterna per recollir aigua per sulfatar, i el dipòsit per preparar el brou bordelès i omplir les màquines.

S'ha figurat que el topònim *tinari* és un equivalent dels anomenats *tinars* o dipòsits del paratge per a sulfatar; però en les escriptures antigues no escrivien tinars ni tinard sino *tinari*.

Etimològicament el topònim *tinari* deriva de *tina*⁽³⁾. I *tina* és la cavitat practicada en terra per a trepitjar-hi el raïm o dipositar-hi el most (Empordà...) ⁽²⁾.

Tot en la conca de la riera del Tinar, etimologia, història i paisatge, ens evoca les seves apreciades vinyes i el seu vi. La torre Lloreta, del segle XIII, en el marc d'una masia avui deshabitada, té la categoria de Bé Cultural d'Interès Nacional. Les vinyes de la conca de la riera del Tinar són cultivades, bé per cases de pagès situades en la conca o bé pels que vénen a cultivar-les des d'altres barriades.

1.2. DINÀMICA HISTÒRICA

La vinya i el vi han estat presents a la conca de la riera del Tinar des de temps immemorials. A principis del segle XVIII es van reformar les masies amb els seus cellers. El vinyar es va estendre progressivament, i ja a finals del segle XVIII fins l'apogeu de mitjan segle XIX, apareguren petites vinyes cultivades a les noves barriades, amb cases de pagès semiagrupades, que anaren contornejant la conca de la riera del Tinar (Puigventós, Puigtavell i camp de la Llebre); i també a altres barriades calongines. En la segona meitat del segle XIX, la vinya va retrocedir en benefici del bosc, a causa de les plagues que l'afectaren. Primer l'oidium, i després la fil·loxera, les van destruir totalment, fet que coincidir amb l'anomenada edat d'or del sector surer de finals del segle XIX. A diferència de les altres poblacions sureres del Baix Empordà, en les quals s'aban-

(1) Yvette BARBAZA. *El paisatge humà de la Costa Brava*. Edicions 62. Barcelona, 1988. Obra de dos volums i carpeta de mapes solts. Traducció al català de la monografia original francesa de 1966, amb un altre pròleg de l'autora per a aquesta edició catalana i un apèndix d'actualització per Joan Cals.

(2) Segons el *Diccionari Alcover-Moll*, Vol. X, Palma de Mallorca, 1980, pàg.10.

(3) Joan COROMINES. *Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana*, Vol. VIII, pàg. 490 i 491, Curial Edicions Catalanes, Barcelona, 1992.



Barraca d'una vinya del mas Gil. Fotografia de Miquel Paradedà.

donaren la majoria de les vinyes, a la conca de la riera del Tinar es replantaren en proporció significativa, sense que es constituís cap celler cooperatiu, pervivint, doncs, les tècniques enològiques heretades dels segles XVIII-XIX, i la venda al consumidor en les pròpies cases de pagès. Es realitzaren replantacions amb peus de ceps americans i empelts de varietats del país, però s'acabà, imposant majoritàriament els híbrids productors directes.

A la dècada 1971-81, la vinya patí un nou retrocés al Baix Empordà, però no a la conca de la riera del Tinar, que va iniciar un altre període d'apogeu vitivinícola aprofitant el sector turístic, que es va sumar a aquells que des de

sempre compraven el vi a les cases de pagès. Amb l'entrada a la Comunitat Econòmica Europea es torna a viure una altre crisi finisecular: arrancada dels híbrids productors directes, que són replantats amb peus americans i empelts del país, opció entre ancestral i moderna enologia⁽⁴⁾, i persistència de lluites entre urbanització i conservacionisme del paratge.

1.3. VI DE PAGÈS

Calonge, doncs, era i continua sent la principal població del Baix Empordà tant respecte a la superfície de vinya cultivada (140 ha segons últimes dades)⁽⁵⁾, com a la qualitat dels seus vins tradicionals: els que

(4) Una font de riquesa local que es remunta al segle XVIII no podia passar inadvertida. El Centre d'Estudis Calongins Colónico va organitzar l'any 1987 les *I Jornades Vitivinícoles de Calonge*, patrocinades per la Generalitat de Catalunya, la Diputació de Girona i l'Ajuntament de Calonge, amb col·laboració dels viticultors locals. La iniciativa va sortir de Josep Cargol i Marcel Casademont.

(5) Expedient núm. A1/96/003 de l'Ajuntament de Calonge.

s'autoconsumeixen i es venen a les mateixes ancestrals i encara vives cases de pagès⁽⁶⁾.

Aquest singular vi de pagès de Calonge és el mateix que van degustar els nostres avantpassats, ja que és l'única població catalana les masies de la qual, substancialment, mantenen el secular procediment d'elaboració i criança de vins naturals⁽⁷⁾, amb venda directa al consumidor. A altres poblacions de Catalunya, com a reacció a la plaga de la fil·loxera (1879-93), a principis d'aquest segle s'hi edificaren grans cellers cooperatius, amb introducció de modernes tècniques enològiques (vegeu quadre comparatiu).

VI DE PAGÈS DE CALONGE	ENOLOGIA ACTUAL
<p>a) Premsat amb premsa horitzontal. Prèviament follat.</p> <p>b) No hi ha desfangat.</p> <p>c) Encubats del most, amb els seus baixos o "llias", en botes de fusta vella (bocois de 600 l.). Prèviament es crema un sofrí.</p> <p>d) Inici de la fermentació alcohòlica per mitjà de ferments provinents de la vinya o del propi celler (autòctons).</p> <p>e) Temperatura de fermentació, al voltant dels 20°-22°C, aconseguida per efecte de la dispersió del most, en moltes botes de petit volum (600 l. Màxim).</p> <p>f) Acabada la fermentació alcohòlica es produeix la fermentació malolàctica. De manera espontània, per reproducció de bacteris ja existents a botes i cellers.</p> <p>g) Un o dos trasbalsos durant la tardor hivern, un cop acabada la malolàctica. Clarificació natural, lenta i imperfecta. Només s'aconsegueix a llarg termini i és sempre inestable.</p> <p>h) Conservació i envelliment al celler amb bóta plena i tapada sense cap addició de SO2. Per tant, difícil i arriscada, però possible.</p> <p>i) Envasat directament de la bóta, tal com estigui el vi. Amb el pas del temps, el vi pot produir pòsits.</p>	<p>a) Premsat amb premsa horitzontal. Prèviament follat.</p> <p>b) Desfangat paralitzant el procés fermentatiu, amb injecció de SO2. Més modernament amb fred industrial.</p> <p>c) Encubats del most, lliure de baixos, en dipòsits d'acer inoxidable de gran volum.</p> <p>d) Inici de la fermentació alcohòlica per mitjà de sembra de ferments seleccionats liofilitzats (a gust de l'enòleg).</p> <p>e) Temperatura de fermentació, controlada artificialment mitjançant fred industrial, al voltant dels 20°-25°C.</p> <p>f) Normalment no es deixa fer la fermentació malolàctica, la qual cosa exigeix gran netedat i desinfecció a tot el celler de fermentació.</p> <p>g) Tot un llarg i complex procés de trasbalsos, clarificacions (per bentonites, gelatines o fred industrial) i filtratges a fi d'aconseguir una clarificació ràpida, perfecta i estable.</p> <p>h) Conservació, normalment, en acer inoxidable o polièster amb dosis mínimes, mantingudes i constants de SO2 lliure, que garanteix la seva conservació</p> <p>i) Envasat, previ filtratges, estabilitzacions i esterilitzacions del vi i instrumental, que garanteix l'estabilitat del producte.</p>

Quadre comparatiu d'elaboració del vi.

La microeconomia de les masies de Calonge productores de vi de pagès s'autososté per les causes següents: prioritat de la vinya, compatibilitzant-la amb un o dos cultius d'ingressos significatius i alt rendiment; inversions en maquinària, obres i/o compres de peces de terra, sense neces-

(6) Cal aclarir que, d'ençà del Pla General d'Ordenació Urbana de 1986, a més de les masies en sòl no urbanitzable (clau 4.1), a Calonge subsisteixen cases de pagès en sòl urbà, semiagrupades en típics camins rurals amb una regulació especial (diverses zones, clau 2.7.). En l'article 199, sobre edificis de tradició rural, es declarà protegides totes les masies de Calonge, fins a la redacció definitiva del Catàleg i Pla especial, que no foren elaborats.

(7) Informe Tècnic sobre el tradicional vi de pagès de Calonge, emès per l'enginyer tècnic agrícola Manel Comas Carles, mas Ponsjoan, Calonge, visat el 14-1-97 a Girona pel seu col·legi oficial.

sitat de contraure crèdits hipotecaris, i presència il·lusionada d'agricultors qualificats, alguns menors de 40 anys.

1.4.- DADES DE QUATRES MASIES

A Calonge no hem tingut la sort que s'hagi inventariat i publicat un estudi historiogràfic sobre algun fons patrimonial, que ens podria servir d'exemple sobre la variada evolució local de la vinya i el vi durant l'últim segle i quart, comparant-la amb la resta de Catalunya. Escollides com a exemple quatre masies ⁽⁸⁾ pel fet de tenir-ne dades (i no altres cases de pagès d'igual o superior interès vitivinícola), es resumix el seu historial en els epígrafs successius ⁽⁹⁾.

Les quatre masies seleccionades, amb personalitat pròpia, de la conca de la riera del Tinar son: el mas Oliver de la Serra, el mas Radó, el mas Ponsjoan de Fonts i el mas Molla de la Riera.

2. EL MAS OLIVER DE LA SERRA

2.1. LA MASIA

El mas Oliver de la Serra ⁽¹⁰⁾ està situat a la ribera dreta de la conca de la riera del Tinar, a tocar el casc urbà de Calonge, al vessant est del barri del Pedró.

La major part de l'edifici actual data del s.XVIII, quan es dugué a terme la reforma o ampliació d'una construcció anterior. En l'antic arxiu de la família Oliver es conserven documents del s.XIV en els quals es fa referència al mas ⁽¹¹⁾. Prova de l'esmentada reforma és la inscripció gravada a la llinda de la porta d'entrada, on junt amb el nom de Miquel

(8) El nostre agraïment als senyors Pere Vidal Sardó (propietari del mas Oliver de la Serra), Alfons Pla Corella (propietari del mas Radó), Manuel Comas Carles (propietari del mas Ponsjoan de Fonts) i a Lluís Molla Callís (propietari del mas Molla de la Riera) per la seva col·laboració i l'interès demostrat en les successives visites realitzades als seus respectius masos, per tal de portar a terme aquest treball. També a Juli Albertí per la redacció del text en català i l'entrada de dades en el processador de textos.

(9) A més dels dos motors de la historiografia local calongina, Montserrat Pérez, responsable de l'Arxiu Històric Municipal, i Montserrat Darnaculleta, secretaria del Centre d'Estudis Calongins Colonico, han col·laborat en aquest treball. Miquel Paradedà, realitzant les fotografies i diapositives de la conca de la riera del Tinar; Robert Vinyals amb el seu vídeo, i Leonila Carles i Pere Viñals rememorant la tradició agrícola local.

(10) Ca n'Oliver figura a l'*Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya*, volum 6 sobre El Baix Empordà, Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya, Barcelona, 1995; pàg. 48 i 49.

(11) La Casa Oliver conserva un important fons documental que fa referència a la seva família i al seu patrimoni. Malauradament, encara avui no s'ha fet un inventari exhaustiu del seu contingut. Se'ns dubte que l'estudi d'aquest fons patrimonial aportaria important informació sobre el cultiu de la vinya a Calonge, i probablement sobre altres aspectes de la seva història.



Vista general del Mas Oliver de la Serra (Dibuix fet a ploma de Luciano Vergara).

Oliver hi ha la data de 1725 ⁽¹²⁾. La reforma acabà donant a la masia la forma del tipus de casa rural més estès arreu de Catalunya, amb planta quadrangular, tres pisos i teulada a dos vessants orientats a les façanes laterals. Aquesta fesomia de la masia encara es conserva avui, tot i les modificacions i ampliacions posteriors realitzades al llarg dels segles XIX i XX que la desfiguraren amb l'afegit d'unes galeries pels costats de llevant i migdia, i de noves dependències per la banda de tramuntana.

Pel que fa al seu interior, mentre el primer pis fou molt reformat en la dècada dels seixanta, per a transformar-lo en un habitatge més confortable, la planta baixa, on es troba el celler, gairebé conserva intactes les seves estructures.

2.2. LA PLANTA BAIXA: DESCRIPCIÓ DEL CELLER

La major part de la planta baixa (fig. 2) data del segle XVIII, tot i que es conserven estructures anteriors (sales núm. 2 i 3), a més de noves dependències afegides en aquest segle (núm. 12 i 13).

La seva estructura es caracteritza per un cos central de quatre crugies perpendiculars a la façana principal, amb un cos addicional a la banda de llevant que sobresurt cap a migdia.

El vestíbul (núm. 1) està cobert per una volta d'ansa paner molt rebaixada, amb llunetes sobre les portes i realitzada amb maó col.locat en sardinell. Aquest tipus de volta, datable a principis del segle XVIII, també s'utilitzà a la gran estança situada a llevant que sobresurt cap a migdia

(12) A l'Arxiu Històric Municipal de Calonge, cadastre de 1734, amb el núm. 223, apareix com a casa de primera qualitat el mas Oliver, de Miquel Oliver.

(núm. 10) i a les dependències de ponent que antigament havien estat cuina i menjador, actualment habilitades com a habitatge dels masovers (núm. 8 i 9). Aquestes dues dependències junt amb el vestíbul són les úniques de tota la planta baixa no habilitades com a celler.

A llevant del vestíbul es troben tres sales dedicades a la venda del vi, ja sigui embotellat (núm. 2) o directament de les bótes (núm. 3 i 11). Les dues dependències que comuniquen amb el vestíbul són les estructures més antigues que es conserven. Pertanyen a l'edifici existent abans de la reforma del segle XVIII.

Les dues sales estan cobertes amb volta rebaixada d'argamassa, això és, realitzada amb una primera capa de morter de calç sobre la qual des-

causa una capa de pedres col.locades de forma radial. Encara són visibles les restes de l'encanyissat utilitzat per l'encofrat. Són les úniques voltes de tot l'edifici fetes amb aquesta tècnica i orientades en paral.lel a la façana principal.

Els murs d'aquestes sales, tot i que a la sala de migdia (núm. 2) han estat retocats recentment amb morter modern, són fets amb pedres irregulars, sense treballar, lligades amb morter de calç.

Al mur de migdia de la sala núm. 3 hi ha encastada una premsa de vi del segle XVIII del tipus anomenat de cargol central. És molt semblant a una altra conservada al mas Radó datada el 1724. La volta de la sala va haver de ser tallada per poder encastar el pont fet de roure i recolzat sobre dues columnes de pedra. A la part inferior del mur, a banda i banda de la premsa, encara romanen les peces de ferro que servien per subjectar els cabirons o costelles de fusta que formaven la gàbia. A través d'aquests hi fluïa el

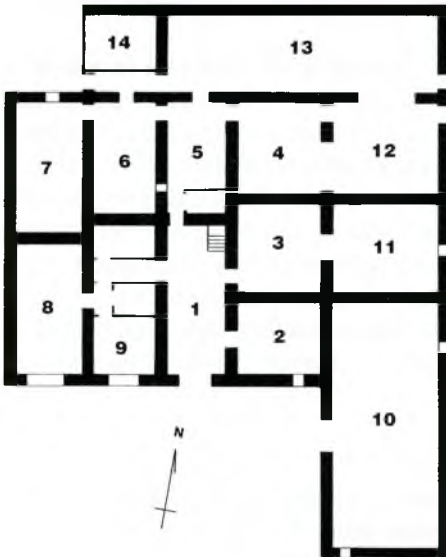
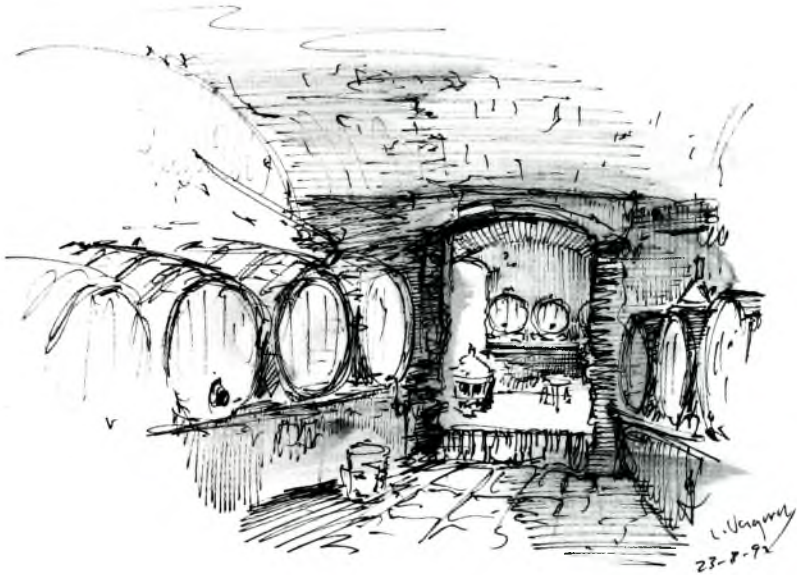


Fig. 2. Croquis de distribució de la planta baixa del mas Oliver de la Serra. Segons les etapes constructives: abans s. XVIII (núms. 2 i 3); s. XVIII, voltes d'ansa paner de maó col.locat en sardinell (núm. 1, 8, 9 i 10); s. XVIII, voltes d'ansa paner de maó pla (núm. 4, 5, 6, 7 i 11?) i s. XX, bigues de pòrtland (núm. 12 i 13). Segons les fases d'elaboració del vi: tina de pòrtland (núm. 14), celler de fermentació (núm. 10 i 12), celler de maduració vi novell i criaça (núm. 4, 5 i 13), celler d'envelliment (núm. 6 i 7), celler de venda (núm. 2, 3 i 11), habitatge dels masovers (núm. 8 i 9) i vestíbul (núm. 1).



Celler del mas Oliver de la Serra (dibuix fet a ploma de Luciano Vergara).

most que mitjançant una canal feta a terra derivava cap a un pouet excavat enmig de la sala.

Entre el pouet i el mur de ponent hi ha una tina feta de maó de datació posterior als elements descrits anteriorment, i on antigament es trepitjaven els raïms a la manera tradicional. Tant la canal com el pouet i la tina estan excavats a la roca de gres sobre la qual es construí la masia.

Accedint des del vestíbul, per sota de l'escala que puja al primer pis, es troben quatre estances on reposen tota una sèrie de bótes (núm. 4, 5, 6, i 7). Aquestes sales estan cobertes amb volta d'ansapaner de maó pla, també utilitzada en una de les sales de llevant (núm. 11).

Les bótes de les dues sales de la banda de ponent són utilitzades per a l'envelliment del vi. Contenen el vi de més qualitat, producte d'anys de repòs. Algunes d'aquestes bótes tenen més de dos-cents anys.

Més enllà del mur de tramuntana que tancava l'antiga masia del segle XVIII, hi ha una gran estança orientada de llevant a ponent on descansen bótes de grans dimensions, utilitzades per a la maduració del vi novell i per a la criança (núm. 13). Aquesta sala comunica a llevant amb una altra (núm. 12). Totes dues són construccions modernes d'aquest segle, cobertes amb bigues de pòrtland i afegides a l'antiga masia.

En aquesta àrea del celler és on s'inicia el procés d'elaboració del vi. A l'extrem de ponent hi ha una gran tina de pòrtland (núm. 14), revestida interiorment amb rajola vidriada de la Bisbal, on es diposita la pasta

(most amb pellofes) per fer el vi negre, i a l'extrem de llevant hi ha una premsa horitzontal per a fer el vi blanc i rosat. La fermentació es porta a terme en grans dipòsits metàl·lics (dos a la sala núm. 12 i tres més a la sala núm. 10). D'aquí el vi es distribuït entre les bótes en funció del seu temps de maduració.

2.3. EN PERE OLIVER I PALLIMONJO

El 1886, ja vidu, heretà l'important patrimoni de la casa Oliver de la Serra, com a únic fill en morir el seu pare Josep Oliver Morbey⁽¹³⁾.

Pere Oliver Pallimonjo fou la figura més important de la vigorosa reacció calongina enfront de la plaga de la fil·loxera; col·laborà per aquesta fi amb organismes oficials; impulsà la introducció de peus americans (per a empeltar-los amb varietats europees) i, més tard, d'híbrids productors directes; i contribuï a millorar l'elaboració dels vins. De la seva biblioteca queden, encara, llibres enquadernats amb la seva sigla P.O.⁽¹⁴⁾. Va morir als 65 anys el 1912⁽¹⁵⁾, tot succeint-lo successivament les seves dues filles Joaquina (morta soltera el 1936) i Jacinta Oliver Pallí (morta vídua el 1955), i llavors la seva neta Josefa Sardo Oliver (casada amb Alfons Vidal Cruañas), la qual el 1977 féu donació al seu besnét Pere Vidal Sardó⁽¹⁶⁾, enginyer tècnic agrícola, casat amb Encarnita Pérez Vert.

2.4. VINYES DEL SEGLE XIX. TRES PLAGUES

A l'Arxiu Històric Municipal de Calonge es conserva enquadernat l'*Amillaramiento de la riqueza rural, urbana i pecuaria de Calonge 1859*. Del resum que figura en les seves últimes pàgines, en treiem el següent⁽¹⁷⁾:

(13) Registre Civil de Calonge, secció 3a, llibre de defuncions, foli 31.

(14) Sobre la plaga de la fil·loxera, de la biblioteca de Pere Oliver, hem seleccionat per basar el nostre estudi aquestes publicacions oficials:

- la memòria sobre la *Phylloxera vastatrix* escrita de "Real Orden" per Mariano de la Paz Graells i editada el 1881, de 942 pàgines;

- la part iconogràfica d'aquesta memòria sobre la *Phylloxera vastatrix* fou editada el 1882, i entre altres inclou a color un mapa fil·loxèric de la província de Girona, segons les dades facilitades per l'enginyer en cap Joaquim de Espona el 2 de juny de 1881. Assenyala com a zona infecta l'Alt Empordà; com a zona sospitosa la franja del Baix Empordà situada al nord de les Gavarres (incloent-hi la Bisbal), i com a zona d'aïllament la resta de la comarca (incloent-hi Calonge).

- i un volum enquadernat dels números de 1892 de la *Revista de Viticultura de la Província de Girona*, òrgan de la comissió de treballs antifil·loxèrics, que fou dissolta aquell mateix any.

(15) Registre civil de Calonge, secció 3a, llibre 23 de defuncions, foli 46.

(16) L'història de la casa Oliver de la Serra, finca núm. 375 de Calonge, pot seguir-se al Registre de la Propietat de Palamós, foli 80 del tom 74, i passis.

(17) Equivalències: a) de cabuda: 1 vessana = 21 àrees 87 centiàrees = 2.187 m²; inversament 1 hectàrea = 4,57 vessanes; b) de capacitat: 1 carga de vi = 1,23 hectolitres = 123 litres; inversament 1 hectolitre de vi = 0,81 cargues.

- distingeix les 936 vessanes de parrals (conjunt de vinyes aixecades, sostingudes amb carcassa de fusta), de les 773 vessanes de vinya amb 2.300 ceps per vessana (uns 10.500 ceps per hectàrea); eren de les més espesses del Baix Empordà, la mitjana de la qual oscil·lava al voltant dels 6.000 ceps per hectàrea ⁽¹⁸⁾;

- en total hi havia 374 hectàrees de vinyes el 1859; en l'actualitat, en queden unes 140 hectàrees, o sigui tan sols un 37 %;

- aquestes vinyes plantades amb ceps europeus (*Vitis vinifera*)⁽¹⁹⁾, més corpulentes i espesses que les actuals, ocupant part del que avui és bosc, configuraven un altre paisatge difícil d'imaginar. Destacava la varietat de garnatxa, i part del vi obtingut s'exportava.

Al llarg del segle XIX aquests ceps europeus foren successivament atacats per tres plagues d'origen americà, provocant les mateixes crisis en el sector: el mildiu, el oidium i la fil·loxera, que fou la més greu. No va ser possible erradicar-les i encara que els viticultors calongins s'esforçaren a controlar-les, altres abandonaren les seves vinyes (veure 3.1.).

Les dues primeres són malalties criptogàmiques, provocades per fongs paràsits. Foren combatudes, el mildiu, ensulfatant amb brou bordeles, i l'oidium ensofrant.

Sense entrar en detalls dels complicats cicles biològics d'aquest insecte, només direm que la fil·loxera és una espècie de pugó de color groc i d'un mil·límetre de longitud (visible amb una lupa) que pessiga les arrels del cep per a xuclar-ne els suc.

A Nord-amèrica es criaven altres espècies de ceps que estaven parasitades per la fil·loxera, sense que això els perjudiqués apreciablement.

(18) A l'Arxiu Històric Comarcal de la Bisbal d'Empordà hem consultat la inèdita tesi doctoral d'Enric Saguier *La consolidació de la propietat pagesa a Catalunya (el Baix Empordà, 1850-1940)*, Universitat de Girona, 1996, especialment les pàgines 67-72, sobre la vinya prefil·loxèrica, i 560-563, sobre l'impacte d'aquesta plaga a finals del segle XIX.

(19) Juan MARCILLA, en el seu *Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, Vol. I, 2a edició, SAETA, Madrid, 1949, pàgines 21-23, ens recorda que és possible creuar entre si plantes de diferents espècies que siguin del mateix gènere, i les així obtingudes se les anomena híbrides. En el gènere *Vitis* estan inclosos tots els ceps, europeus, americans o asiàtics. A Europa, abans de la invasió de la fil·loxera, es cultivaven nombroses varietats pertanyents a una única espècie de gènere *Vitis*, la *Vitis vinifera*, que són les que produeixen els millors raïms. Però la defensa de les vinyes davant la fil·loxera va obligar a agafar diferents espècies americanes (majoritàriament la *Vitis berlandieri*, *Vitis rupestris* i *Vitis riparia*), bé com a peus resistents a la plaga per després reempeltar amb varietats de *Vitis vinifera*, o bé per obtenir híbrids productors directes amb raïms aptes per a la vinificació (encara que de menor qualitat), els peus dels quals són ja resistents a la fil·loxera.

La introducció a França de ceps nord-americans per aclimatar-los va provocar, des del 1863, que la fil.loxera atacés els ceps europeus, les arrels dels quals són molt vulnerables, i les matés en pocs anys. La plaga progressà primer a França, arrasant les seves vinyes, i hi tingueren que experimentar remeis per fer-li front. Mentrestant, el preu del vi va pujar; aquí el nostre sector vitivinícola va conèixer uns anys òptims, i es va informar davant la invasió fil.loxèrica amb precaució.

2.5. ARRIBADA DE LA FIL.LOXERA

No podem precisar l'arribada de la plaga de la fil.loxera a Calonge, encara que fou posterior al 1881. Al 1892 gairebé totes les vinyes prefil.loxèriques estaven destruïdes. L'única població del Baix Empordà que encara conservava un 55 % de les seves antigues vinyes era Begur ⁽²⁰⁾, plantades en terres sorrenques, la capilaritat de les quals assegurava la suficient quantitat d'aigua per ofegar els paràsits de la fil.loxera de les seves arrels, reduint-se així la plaga.

Al Baix Empordà la inicial reacció a la plaga de la fil.loxera, segons dades de 1892:

- fou globalment dèbil, ja que, només s'havia replantat, de mitjana, un 6 %, o bé amb peus de ceps americans i empelts de varietats del país o bé amb híbrids productors directes, enfront la mitjana del 24 % a l'Alt Empordà;

- la protagonitzaren molt pocs municipis pioners de la reconstrucció de les seves vinyes (ens cenyim a les de més de 25 ha replantades): Castell d'Empordà (86% de vinya reconstruïda), Calonge (35 %), la Bisbal (21 %) i Palafrugell (10%);

- fou quasi nul·la, paradoxalment, en els quatre municipis amb una superfície de vinya prefil.loxèrica més gran (més de 500 ha cadascun): tant Foixà com Torroella de Montgrí només havien reconstruït un 0,4% de les antigues vinyes; Pals, un 1%, i Verges, un 3%.

El meritori primer lloc comarcal de Castell d'Empordà (petit municipi agregat al de la Bisbal, el 1975), en la reacció a la plaga de la fil.loxera, fou impulsat per Joaquim Marquès, propietari veí de la Bisbal que plantà, amb peus americans i empelta amb varietats del país, en una finca d'unes 12 ha. de terreny.

La segona població en la reacció antifil.loxèrica fou Calonge, que amb

(20) Estat demostratiu de la superfície total ocupada per les antigues vinyes, de la invasió per la fil.loxera i de la plantada amb ceps americans a la província de Girona, pàgines 118-126 de la *Revista de Viticultura*, citada, 1892.

el pas dels anys adquiriria l'actual liderat vitivinícola comarcal. Ja al 1897, la replantació de les vinyes havia assolit el 45 % ⁽²¹⁾.

Las noves plantacions amb portaempelts americans foren cars d'implantar i mantenir, en comparació amb les antigues vinyes prefilloxeriques: *“de buena gana, si encontrara comprador, vendería todas las fincas que poseo para irme a establecer aunque fuera al infierno”*, escrivia el 29 d'agost de 1892 Joaquim Valmaña, propietari a Palamós de 20 vessanes de vinya, afegint-hi que plantar ceps americans i empeltar-los resultava una inversió triple comparada amb implantar una antiga vinya, i el seu cultiu, un 60 % més car, amb una producció de raïm similar .

En la nostra província de Girona els ceps americans foren objecte d'un important comerç de viveristes i dels seus distribuïdors, que no sempre obraren amb bona fe. No faltaren els que oblidant la funció de divulgar la nova tècnica vitícola, únicament es deixaren emportar pel valor de la seva mercaderia amb ànim de lucre; fins i tot, alguns van vendre sarments de varietats de ceps silvestres del nostre país amb el nom de varietats americanes. La Diputació, el novembre de 1886, acorda per via d'assaig distribuir ceps americans als propietaris pobres de la província; i l'abril de 1890 creà a Figueres un camp central d'experiències de viticultura, inicialment dirigit per l'eminent enginyer agrònom Nicolás García de los Salmones, i imprimint-se, des de 1892-93, catàlegs de ceps americans que s'hi cultivaven i preus per a la seva venda. ⁽²²⁾

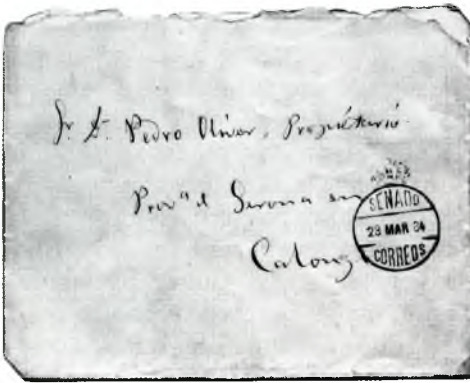
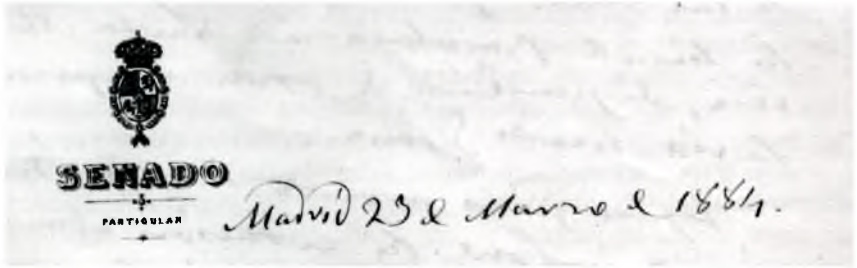
2.6. LLUITA DE PERE OLIVER CONTRA LA FIL.LOXERA

En l'Espanya d'Alfons XII, Mariano de la Paz Graells (1808-98), qui havia estudiat a Barcelona les carreres de Medicina i Ciències, fou comissionat del govern espanyol per estudiar a l'estranger la fil.loxera dels ceps, i el 1878 es publicà la seva conferència agrícola sobre aquest tema; també fou Senador del Regne .

Pere Oliver i Pallimonjo, que havia cursat estudis tècnics agrícoles, tingué la sagacitat de comprar i estudiar diverses obres, espanyoles i franceses, sobre la invasió fil.loxèrica, i es formà el seu propi criteri de com afrontar-la. No es conformà amb el ja descrit marc provincial, i es dirigí directament a Mariano de la Paz Graells, qui entre altres li remeté des del Senat una carta datada a Madrid el 23 de març de 1884 (vegeu facsímil), anunciant-li l'arribada dels Estats Units llavors de ceps americans, remittint-

(21) A l'Arxiu Històric Municipal de Calonge, es conserven parts de la correspondència dels respectius anys: a) una estadística de 1896 de les vinyes destruïdes per la fil.loxera, estimat en les 331 hectàrees segons l'amillament precedent (superfície distribuïda en 544 vessanes de vinya més 971 vessanes de parrals); i b) una nota estampada en la còpia d'un ofici remès el 1897, segons el qual “es calcula en 685 vessanes entre vinya i parrals en aquest terme municipal o sigui 150 hectàrees”.

(22) Arxiu Històric de Girona. Diputació, capsos 2.839 i 2.840.



Facsimil del sobre i de l'encapçalament d'una carta del Senador Mariano de la Paz Graells a En Pere Oliver.

li 900 grams entre tres varietats i recomanant-li una altra. Per tant, Pere Oliver aconseguí sembrar de ceps americans amb garantia d'origen, en lloc de comprar portaampelts a viveristes, alguns de dubtosa fiabilitat com ja hem dit. Consta que algunes vinyes seves dataven de 1888 i mereixeren elogi públic el 1892 ⁽²³⁾. Paral·lelament, s'esforça en l'elaboració dels seus vins, aplicant aquells coneixements enològics de la seva

època compatibles amb el marc del seu celler familiar.

Dos camins s'oferreren per a la reconstrucció de les vinyes amb peus de sàvia americana:

1r) Utilitzar-los només com a portaampelts i tenir ceps dotats d'arrel amb sàvia americana i vegetació aèria amb penjolls de les millors varietats europees, com ja hem vist.

2n) Sense necessitat d'empeltar, utilitzar els híbrids de cep americà i vinífers productors directes naturals (a Calonge, varietat Jacquez, des del segle XIX) o obtinguts per mitjà de l'hibridació artificial (a Calonge, núm. 4 [Seibel núm. 1] y núm. 18 [Couderc núm. 7120] des de principis del segle XX ⁽²⁴⁾), les arrels dels quals siguin suficientment resistents a la fil·loxera i produeixin raïm de qualitat acceptable, encara que, això sí,

(23) *Revista de viticultura*, citada, "Informe sobre Calonge" (pàg. 427 i 428), i carta que els dirigí Pere Oliver el 28 d'agost de 1892 (pàg. 436-438).

(24) A Calonge, els híbrids productors directes són coneguts amb l'antiga numeració del viver mas Dumer de Cardedeu, fundat el 1898. La tradició oral recorda que es va avançar la introducció dels núm. 4 (cap al 1910) respecte els núm. 18.

sempre inferior a les varietats europees. Els híbrids productors directes núm. 18 estan dotats, a més, d'una elevada resistència al mildiu i al oidium; la plantació i cultiu són, doncs, molt més econòmics i, juntament amb la seva favorable adaptació a terrenys i clima calongins, expliquen el seu predicament local en el segon terç del nostre segle XX.

2.7. LA CASA OLIVER, LÍDER VITIVINÍCOLA

Dintre del policultiu de la casa Oliver de la Serra, com va evolucionar la superfície de vinya? Iniciem un ràpid esborrany amb Josep Oliver Morbey, qui apareix amb el núm. 282 en l'amillament de 1859. Poseia 11 vessanes i 15 setzens de parrals i una vessana i 11 setzens de vinya. En l'inventari que va prendre davant el notari Josep Sabater el 22 d'agost de 1864⁽²⁵⁾ situa parres en el mas Oliver de Serra i en el paratge mas Comadira, i vinya al mas dels Albertí del Colomer (conegut avui pel mas Federal). Per suposat que l'entusiasme per la vitivinicultura de Pere Oliver Pallimónjo va fer que mantingués a principi del nostre segle XX almenys un total de 13 vessanes i 11 setzens de vinya que cultivà el seu pare el 1859, i ja el va col·locar com la primera masia de la conca de la riera del Tinar en aquest sector. En canvi, sobten les només dues vessanes de vinya de l'amillament de 1947. Després, seguint la tendència local de l'època es plantaren majoritàriament híbrids productors directes del núm. 18, sense oblidar varietats del país, encara que en menor proporció.

En iniciar-se la dècada dels anys 1970, el mas Oliver de la Serra havia consolidat el seu liderat vitivinícol calongí: la família cultivava 17 ha. de vinya, el seu celler ja descrit permetia una vinificació de transició cap a l'enologia moderna, gràcies a l'especialització tècnica de l'hereu Pere Vidal Sardó; i la venda del vi no oferia dificultats en un Costa Brava Centre en la qual la conca de la riera del Tinar ja es configurava com la preuada illa vitivinícol. Però el problema, i greu, sorgí d'una nova norma jurídica.

2.8. RECONVERSIÓ DELS HÍBRIDS PRODUCTORS DIRECTES

L'article 37 de l'Estatut del vi, la vinya i els alcohols de 2 de desembre de 1970 prohibí noves plantacions amb híbrids de cep americà i vinífer productors directes. En compliment de l'article 133, l'any 1975, es realitzà el cadastre Vitícola de Calonge, segons el qual estaven plantats híbrids productors directes el 71,78% de les vinyes, enfront de tan sols el 5,72% de mitjana a la província de Girona⁽²⁶⁾.

Extraïent d'aquest cadastre vitícola dades dels municipis del Baix Empordà, Calonge figura primer tant en superfície de vinya com en in-

(25) Arxiu Històric de Girona, Notaria de Calonge, volum 191, folis 263-279.

(26) Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, "Catastro Vitícola y Vinícola, 17-Gerona". Madrid, 1976. pàg. 10, 59, 63, 77, i 81.

tensitat d'aquest cultiu (percentatge de vinya sobre la total superfície llaurada en cada municipi). Calonge destaca com a únic municipi amb més de 100 ha de vinya (intensitat mitjana del 14,96%, molt superior en la conca de la riera del Tinar), seguit dels tres altres municipis amb més de 25 ha de vinya: Torroella de Montgrí (intensitat 3,20%), Palafrugell (2,56%) i Pals (1,71%). Menció especial mereix Vall-llobrega, segon municipi en intensitat de cultiu de la vinya (13,18%), encara que pel seu petit territori no assolís les 25 Ha..

En els anys 80 es prima la reconversió de les plantacions de vinya constituïdes per híbrids productors directes amb 70 pta per cep híbrid arrencat, amb dret a la replantació de la vinya durant set anys (amb peus americans i empelts de varietats europees), segons carta del Director General de Producció i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya de data 8 de juny de 1984, dirigida precisament a Pere Vidal i Sardó, a la raó ponent d'Agricultura de la Diputació Provincial de Girona.

Paradoxalment, factors econòmics en alça i polítics concorren en la sobtada renúncia per part del mas Oliver de la Serra del liderat vitivinícol calongí: a) arrancada dels híbrids productors directes amb percepció de la prima, regularitzant en sòl no urbanitzable 9 vessanes i mitja de vinya, gràcies a les quals poden prosseguir la venda en la pròpia masia dels seus tradicional vins envellits en antiquíssimes botes; b) no tenia econòmicament sentit replantar de vinyes terrenys que en el Pla General de Calonge de 1986 qualificaren com a sòl urbanitzable, i c) Pere Vidal i Sardó serví al país tretze anys com a Diputat (1983-96), primer en la Diputació de Girona i després en el Congrés dels Diputats de Madrid, i en la seva intervenció 21 d'abril de 1994, davant la Comissió d'Agricultura, Ramaderia i Pesca s'autodefiní *com a petit viticultor, en trànsit, per desgràcia, de cessar en aquesta activitat*.

Des de la bella vista de l'històric mas Oliver de la Serra es disfruta de la conca de la riera del Tinar, amb les seves vinyes renovades i on tres masies pugnen per continuar la seva tradició vitivinícol: el mas Rado, el mas Ponsjoan de Fonts i el mas Molla de la Riera, a la qual en els nostres anys noranta s'hi ha superposat el cosmopolita mas Gil, com veurem a continuació.

3. EL MAS RADÓ

3.1. EL MÓN DEL SURO I LES VINYES

Les Gavarres⁽²⁷⁾ ocupen bona part del terme i envolten la vall de Ca-

(27) Únicament les parts més allunyades del mar i abruptes de les Gavarres calongines foren protegides pel Pla d'Espais d'Interès Natural (PEIN), pel decret 328/92 de la Generalitat de Catalunya, el 14 de desembre de 1992 (D.O.G.C. 1-3-93). Entre altres, va incloure el mas Mont, el mas Gil i el mas Radó.

longe; per la seva altitud, belles panoràmiques i ancestrals cellers, destaquen a ponent del mas Mont i a orient del mas Radó.

En la segona meitat del segle XIX, les Gavarres foren una font de riquesa molt important per a Calonge. Les escriptures de l'època descriuen vinyes en moltes peces avui de bosc. En algunes encara es conserven trams de parets seques, vestigi de les vinyes esglaonades que ocupaven la muntanya. Aquestes foren primer debilitades pel oidium i, més tard, destruïdes per la fil.loxera. Moltes vinyes foren substituïdes progressivament per sureres⁽²⁸⁾, de les quals s'extreia el suro per a satisfer la creixent demanda tapera⁽²⁹⁾. Altres vinyes van convertir-se en pinedes.

Al Baix Empordà, els que alternaven el cultiu de la vinya amb la fabricació artesana de taps, en cultivaren fins que la plaga de la fil.loxera les destruï, en una època de benestar pels tapers, que no sentiren la necessitat de replantar les vinyes i les abandonaren en benefici del bosc, per dedicar-se de ple a la seva activitat industrial.

En les respostes que dona el 1890 la Cambra de Comerç de Palamós (la demarcació de la qual quasi coincidia amb la del Baix Empordà), a l'interrogatori formulat per la comissió estatal per l'estudi de la reforma dels aranzels duaners i tractats internacionals de comerç, es reflecteix la simultaneïtat en el període 1882-89 de la desaparició de la vinya a causa de la plaga de la fil.loxera; de l'augment, en un 23 % de la producció de taps de suro; i de l'augment dels salaris i la disminució de les hores de feina dels obrers⁽³⁰⁾.

Calonge atenuà aquesta tendència a l'oblit de la vinya essent una excepció a la comarca. La seva evolució demogràfica des de 1860 fou d'un moderat creixement, arribant al 1887 a una població de fet de 3.157 habitants, amb un total de 743 edificis⁽³¹⁾. En patir la plaga de la fil.loxera, al 1884 Calonge era el tercer nucli surer per personal assalariat (uns 600 homes i unes 140 dones), darrere de Sant Feliu de Guíxols, i de

(28) A causa de la crisi de l'oidium, a Calonge havia ja retrocedit la vinya en benefici de la surera. Cal suposar que a la muntanya no s'hi criaven parrals, la superfície global dels quals es va mantenir estable, mentre que la vinya va retrocedir en un ordre del 30 %. En efecte, l'amillament de 1859 computava 773 vessanes de vinya, de les quals en quedaven 544 quan es va produir la invasió de la fil.loxera en la dècada del 1880 (font en la nota [21]).

(29) Segons Ramiro Medir, *Historia del gremio corchero*, Editorial Alhambra, Madrid, 1953, pàg. 123, les dues últimes dècades del segle XIX es recorden com l'edat d'or dels tapers.

(30) Arxiu Històric de la Cambra Oficial de Comerç, Indústria i Navegació de Palamós, Memòria de 21 de desembre de 1890, pàg. 5 i 6.

(31) Arxiu Històric Municipal de Calonge, quadern 18, província de Girona, del *Nomenclàtor de les Ciutats, viles., etc. d'Espanya*, el laborat per l'Institut Geogràfic i Estadístic, Madrid 1893. En una estadística manuscrita el 1897 es llisten les famílies calongines que vivien en el camp, amb un total de 532 habitants. Hi havia 16 barraques.

Palafrugell⁽³²⁾. I tot i aquestes altres expectatives, Calonge ja hem dit que va replantar el 45 % de les seves vinyes, posant les bases de l'actual liderat comarcal vitivinícola. Als deu anys, el 1894 segons el padró municipal d'habitants, el món del camp (25 propietaris i 543 pagesos) superava estadísticament al món surer (15 fabricants i 415 tapers)⁽³³⁾, però no oblidem que molts simultaniejaven els oficis de tapers i pagesos, i eren empadronats en el segon grup per tenir alguna casa de feina i treballar algun hort, vinya, peça de terra, etc. Aquest segon segment social calongí va perviure i se sumà a l'esforç econòmic de la reconstrucció de les seves vinyes després de la fil.loxera.

A finals del segle XIX, davant un generalitzat absentisme vitivinícola comarcal, perquè Calonge aconseguí aquesta honrosa excepció? Trobem quatre factors: a) un marc natural favorable per a la vinya⁽³⁴⁾; b) la previsió anticipada al desastre de la fil.loxera per part del tècnic i propietari local Pere Oliver; c) una aferrada tradició de cultivar la pròpia vinya; i, finalment, d) la necessitat d'obtenir vi per a l'autoconsum i venda de l'excedent, donada la relativa carestia comparant amb els jornals de l'època.

Si examinem un "estadillo"⁽³⁵⁾ sobre el preu mig que van obtenir els principals articles de consum en el primer semestre de 1897 i els tipus de jornals, vegem que un litre de vi comú costava un ral (0,25 Pta), mentre que els treballadors agrícoles rebien de vuit a deu rals diaris (2 a 2,50 Pta). O sigui, amb un jornal podien comprar-se com a màxim deu litres de vi comú, mentre que al 1997 amb un jornal agrícola poden comprar-se com a mínim quaranta litres de vi comú (quatre vegades més).

Però no tots els calongins podien (costà diners replantar els ceps infectats amb la fil.loxera) o volgueren conservar petites vinyes a finals del segle XIX (les vinyes retrocediren menys, però disminuir), i un altre segment social acabà proletaritzant-se, vivint tan sols del seu jornal. No tot foren flors i violes en la mitificada edat d'or del sector taper. La historiografia local ens descriu un Calonge amb tensions ideològiques finiseculars (estudis sobre anticlericalisme⁽³⁶⁾ i sobre masoneria⁽³⁷⁾, i lli-

(32) Segons Ramiro MEDIR, obra citada, pàg. 460.

(33) Arxiu Històric Municipal de Calonge. Explicació de Montserrat Pérez.

(34) L'excel·lència de vinyes i vins és deguda en bona part a la composició geològica de la conca de la riera del Tinar: "dipòsits de cons de dejecció", segons Carles Roqué i Lluís Pallí, *Geologia del massís de les Gavarres*, a *Estudis del Baix Empordà*, volum núm. 13, Sant Feliu de Guíxols, 1994, pàg. 26 i 27, i mapa geològic, entre les pàg. 74 i 75. Per a més detalls, vegeu el *Mapa Geològic de Calonge* de Ll. Pallí i Carles Roqué, Universitat de Girona, 1992.

(35) Arxiu Històric Municipal de Calonge, "estadillo" 6-7-1897, dintre del llegat de correspondència d'aquell any.

(36) Jaume AYMAR, *Els secrets de Sa Bardissa*, pàg. 63-70 de la seva 2a edició. Ajuntament de Calonge, 1995.

(37) Josep CLARA, *La maçoneria a Calonge (1886-1894)*, a *Estudis del Baix Empordà*, volum núm. 3 Sant Feliu de Guíxols, 1984, pàg. 201-214. Segons nota a peu de la pàgina 208, "l'any 1901 hom xifrava en 522 el nombre d'operaris ocupats en la indústria surotapera de Calonge i Sant Antoni".

tats de partits polítics⁽³⁸⁾), però es troba a faltar, una reflexió global sobre aquestes tensions socials, de ben segur que interrelacionades, i incloent-hi la faceta laboral.

Just és reconèixer que la significativa replantació de les vinyes a Calonge a càrrec d'àmplies capes de població i el manteniment de la estructura agrària bàsica anterior, juntament amb el coixí de l'edat d'or del sector taper (client del vi elaborat a les mateixes cases de pagès), va mitigar la qüestió rabassaire⁽³⁹⁾ molt exacerbada en altres comarques catalanes i, dintre del que cap, fa un segle, la solució calongina a la crisi de la fil.loxera fou a la vegada tècnicament adequada i socialment força equilibrada, i per tant duradera.

3.2. ELS RADÓ

La primera guerra mundial (1914-18) va provocar un progressiu declivi del món surer calongí. I en aquesta segona meitat del nostre segle XX, moltes masies i les seves terres de conreu han quedat abandonades a les Gavarres. Això és una llàstima, perquè la pervivència del cultiu de peces de terra i vinyes enclavades al bosc afavoreix l'ecosistema, mentre que el seu abandonament i la repoblació freqüent amb pins augmenta el perill d'incendis forestals.

Entre altres honroses excepcions figura el mas Radó, conreat amb esforç. Encara que les seves vinyes escorrin les aigües cap el pla de Calonge, el seu antic camí i la relació humana l'integren a la conca de la riera del Tinar. En una paret de les estances del seu celler hi ha encastada una premsa que sembla datar de 1724. No cal dir que, actualment, el vi de la collita pròpia s'obté amb una altra premsa de tipus horitzontal.

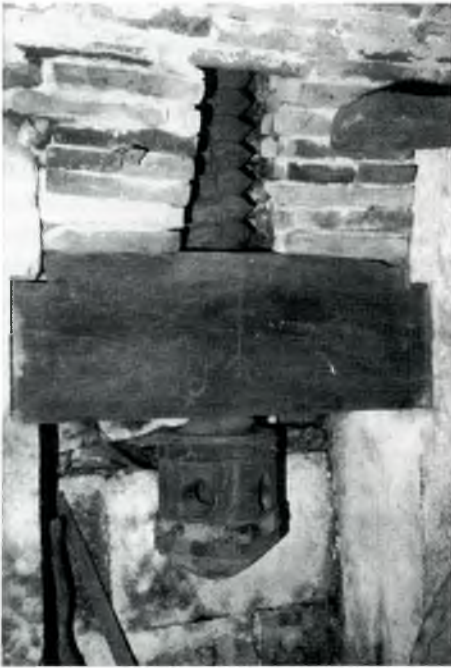
Aquesta premsa del 1724 indica que la vinya es cultiva i el vi s'elabora al mas Radó almenys des de llavors, seguint la tendència de les comarques litorals catalanes. La més antiga documentació que ha estat al nostre abast⁽⁴⁰⁾, produïda a la segona meitat del segle XIX, insisteix en el cultiu de la vinya.

Grau Radó Mont, agricultor, morí als 73 anys, el 1858, i heretà el patrimoni del mas Radó el seu fill Josep Radó Maspera, qui ho inventaria

(38) Pere CANER, *La Vall de Calonge*, obra coeditada el 1983 per a l'Ajuntament de Calonge i la Generalitat de Catalunya, pàg. 122 i 123.

(39) La qüestió rabassaire és un antic conflicte agrari català (es remunta al segle XVIII) que enfronta als viticultors de finques rústiques amb els seus amos, tensions agreujades des de la crisi de la fil.loxera. En aquesta última etapa (1890-1939), el conflicte es va estendre a qualsevol parcer i colon, sense distingir cultius, en front els seus propietaris, i va intervenir-hi la Generalitat de Catalunya republicana. Però la Unió de Rabassaires va tenir escassa implantació a Calonge. La regulació actual d'aquesta problemàtica queda apuntada en la nota 56.

(40) L'història del mas Radó, finca núm. 999 de Calonge pot seguir-se al Registre de la Propietat de Palamós, vol. 157, foli 237 i passis.



Celler del mas Radó. Premsa del segle XVIII encastada a la volta. Fotografia de Miquel Paradedà.

en l'escriptura del 21 de Juliol de 1867⁽⁴¹⁾, en la qual descriuí, entre altres cultius, la vinya del mas Radó i els parrals en una altra finca situada al paratge del Balitrà (meitat a Calonge i meitat a Santa Eugènia de Vila-romà). Sota el núm. 381 figura a l'amillament de Calonge de 1859 amb 1 vessana i 11 setzens de vinya, i 4 vessanes i 10 setzens de parres. Pertanyent a la generació que hagué d'afrontar de ben jove la crisi del oidium i entrat en els anys de la invasió fil·loxèrica. Tenia 83 quan va morir, el 1912⁽⁴²⁾, i el succeí el seu fill Francesc Radó Vellver.

Els ingressos del Mas Radó foren diversos; a més del policultiu (horta, sembrats, olivar, vinya) i dels caps de bestiar (mular, vacu, oví, porcí),

fins a mitjan segle XX, periòdicament, es va extreure i vendre suro de les alzines sureres; també hi va haver carboneig, més intens després de la primera Guerra Mundial; del bosc, n'extreien llenya; es van explotar rajolereries; i així, entre una cosa i l'altra, netejaven el sotabosc, tasca en la qual també col·laboraven les cabres. Per últim, Francesc Radó Vellver disposà des del 1928 de rendes de censos, gens despreciables: destacaven les 400 Pta anuals que li pagava el Foment Agrícola Industrial (avui Cercle Calongí).

El mas Radó de sempre ha estat socialment vinculat a Calonge; va pertànyer al veïnat de Fonts, les masies del qual tenien 41 habitants el 1887. Excepcionalment, entre 1937 i 1939, formà part del terme de Llevantí de Mar, en separar-se Sant Antoni i canviar el seu nom durant la Guerra Civil.

(41) Arxiu Històric Comarcal de la Bisbal d'Empordà. Escrivania a càrrec de Joaquim Paradera Lloret, amb residència a Corçà. Manual de 1867, folis 233-237.

(42) Registre Civil de Calonge, Secció 3a, vol. 22 de defuncions, foli 183.

3.3. LA TASCA D'ALFONS PLA

L'últim de la seva nissaga, Francesc Radó Vellver, sense fills, poc abans de morir als 84 anys el 1946⁽⁴³⁾, va transmetre el mas Radó a l'actual propietari, Alfons Pla Corella, qui des de nen va créixer al seu costat a la masia. I tingué una esperançadora visió de futur, juntament amb la seva dona Maria Rosselló Pallí, des que es casaren l'any 1950.

El gran avanç fou mecanitzar el mas Radó i dotar-lo d'un accés més còmode cap a camins públics, escripturat el 1975, i últimament, la reconversió de les vinyes híbrides productores directes (se'n cultiven quasi 30 vessanes de vinya renovada), tot i mantenir el fruiters, oliveres i l'hort. Aquest fet comportà haver de despendre's del bestiar i els sembrats de plantes farratgeres. Segueix venent les seves collites directament al consumidor.

La reconversió de la vinya híbrida productora directa a Calonge (1985-95), com vam veure forçat pel nostre ingrés a la Comunitat Econòmica Europea, ha suposat una quantiosa inversió replantant amb peus de ceps americans (majoritàriament núm. 110 de Richter⁽⁴⁴⁾) i empeltant-les amb varietats en part del país i en part procedent d'altres zones vitícoles. El 63% de les vinyes es regularitzà oficialment en aquest període.

Alfons Pla Corella, mig segle de treball en una allunyada masia de les Gavarres, es guanyà a pols el seu ascendent en un segment del món agrari calongí, presidint successivament el Sindicat Agrícola i la Societat de Caçadors. El mas Radó fou l'únic de Calonge que va merèixer ser assenyalat com edifici rural en el mapa de les Gavarres, escala 1/50.000, editat l'any 1991 per l'Associació d'Amics de les Gavarres, amb suport institucional.

4. EL MAS PONSJOAN DE FONTS

4.1. UNA MASÍA DEL SEGLE XVII

A la riba esquerra de la riera del Tinar, al voltant dels seus horts, els fruiters i la vinya destaca el mas Ponsjoan de Fonts, construït al segle XVII, amb un celler molt antic on hi havia hagut una taverna. És lloc de

(43) En el Registre Civil de Calonge, secció 3a vol. 31 de defuncions, foli 56, consta que Francesc Radó Vellver morí el 30 de Maig de 1946 al seu domicili del carrer Caudillo (avui Rutlla). Sis setmanes abans havia transmès aquesta casa i el cens sobre el Cercle Calongí al seu metge, Joan Turró Corominas.

(44) El fet que es trobin al mercat nombrosos peus de ceps portaempelts de diverses procedències obeeix a les diferències que entre ells existeixen quant a la seva adaptació als diversos sòls, i a la seva afinitat a les varietats viníferes concretes que es desitgin empeltar. El núm. 110 de Richter (hibridació de *Vitis berlandieri* amb *Vitis rupestris*) està dotada d'un sistema radicular poderós, que li permet desenvolupar-se en els terrenys compactes i resistir a les sequeres prolongades, tan freqüents a Calonge.



Vista general del mas Ponsjoan de Fonts. L'actual edifici és el resultat d'una profunda rehabilitació. S'afegiren noves dependències i es modificaren alguns elements. Es canvià per exemple l'orientació de la teulada (la coberta de l'antic edifici vessava pel davant i pel darrere). També desaparegueren alguns elements arquitectònics interessants: un celler del segle XVII i restes d'una torre de defensa. Fotografia de Miquel Paradedà.

contalles meravelloses... « *Deien que el pou de casa no tenia sòl. Deien que hi havia gojes, bruixes bones, a baix el pou...* »⁽⁴⁵⁾.

Joan Ponsjoan, pagès, es va casar l'any 1700 amb una filla del masover de la Torre Lloreta⁽⁴⁶⁾; va millorar i/o ampliar la masia construïda al segle XVII, i al 1723 va cisellar el seu nom en el dintell de la porta d'entrada; amb el número 225 apareix com a casa de primera qualitat el seu mas Ponsjoan en el cadastre de l'any 1734.

L'últim del seu llinatge que residí al mas Ponsjoan de Fonts i que conservà les terres que hi ha al seu voltant va ser Esteve Ponsjoan, jove pagès, que es va casar l'any 1796, i que va morir el 1822⁽⁴⁷⁾.

4.2. LA PARCEL·LACIÓ DE TERRES DEL SEGLE XIX

Totes les fonts consultades coincideixen que el seu fill Grau Ponsjoan Jofre passà a viure a una altra masia de Calonge, a la saó de la seva esposa Seculina Lloret⁽⁴⁸⁾. Què va ocórrer amb el mas Ponsjoan de Fonts? Se-

(45) Jaume Aymar, obra citada, pàg. 19.

(46) Parròquia de Calonge, foli 2 del volum II de matrimonis.

(47) Parròquia de Calonge, foli 35 del volum III de matrimonis, i foli 13 del tom IV d'òbits.

(48) Capítols matrimonials 29 de març de 1821, folis 69-73 del manual 1821-24 del notari de Calonge, Josep Pallimonjo, volum 173 de l'Arxiu Històric de Girona. Van viure a la masia d'ella, situada a la barriada de Rifred; ja vidu, hi continuava empadronat Gerardo Ponjoan amb el núm. 439, al padró de la vila de Calonge de 1869, que es custodia a l'Arxiu Històric Municipal.

gons la historiografia local a mitjans del segle XIX va funcionar-hi una taverna⁽⁴⁹⁾.

A l'amillament de 1859, hi figura, amb el número 366 i amb el nom castellanitzat, Gerardo Ponjoan, amb un total de 12 vessanes i 2 setzenes de parrals. A més, rebia una tercera part dels raïms provinents de mitja dotzena de peces de terra censades⁽⁵⁰⁾.

Hem dit que la monografia d'Yvette Barbaza té com a annex tres mapes sobre la morfologia agrària del litoral de Girona (començaments del segle XVIII, segona meitat del segle XIX i època actual) i, en contrast amb el primer, els dos últims assenyalen cap al sector del, en altre temps, puixant mas Ponsjoan de Fonts, parcel·les petites d'una forma bastant regular. A què fou degut aquest fraccionament? En part s'ha d'atribuir a la tendència de l'època, ja que a Calonge va prosseguir la cessió perpètua als seus cultivadors de moltes peces de terra a canvi del pagament anual d'un cens. Però, en bona part, aquest fraccionament del mas Ponsjoan de Fonts va ser fruit de les dificultats econòmiques de Grau Ponsjoan Jofre, com fan evident diverses transmissions a carta de gràcia, amb la reserva de recuperar la finca tornant el preu cobrat⁽⁵¹⁾.

El mas Ponsjoan de Fonts (segons veurem ja arrendat a la família Caner), l'heretà l'any 1883 el seu nét, el farmacèutic Josep Ponsjoan Roure, el qual va vendre l'any 1892 a la seva sogra, Teresa Vidal Tur; el va heretar l'any 1900 la filla d'aquesta, Joana Marés Vidal, esposa de l'esmentat Josep Ponsjoan Roure. Quedaven la masia i només 17 vessanes i mitja; s'havia reduït la seva superfície total aproximadament a un terç de la que havia tingut el mas un segle abans, encara que subsistia la vinya. Una altra família el comprà l'any 1925, i, després de successives herències, l'any 1986 l'adquiriren per fi els seus arrendataris.⁽⁵²⁾

Amb l'augment del desinterès del propietaris de generació en generació, no ens sorprèn avui de veure com els masos es posen a la venda i són adquirits generalment pels arrendataris o parcers.⁽⁵³⁾

(49) Jaume AYMAR, pàg. 32 de la seva obra citada.

(50) Inventari 24 de gener de 1864, pres davant el notari de Calonge Josep Sabater, folis 26-31 del seu manual, volum 191 de l'Arxiu Històric de Girona.

(51) Registre de la Propietat de Palamós, història del mas Ponsjoan de Fonts, finca núm.165 de Calonge, foli 197 del tom 50, i següents.

(52) La família Ponsjoan, en la seva última etapa com a propietaris de la masia i de les seves terres havia readquirit 3 vessanes i tres quarts, o sigui tenia 21 vessanes i un quart; la família Ponsjoan, el 1925, no va vendre amb el mas cap dels seus drets per recuperar altres peces de terra dels voltants de la masia. Aquests drets mai els van exercir i caducaven l'any 1990.

(53) Yvette BARBAZA, volum II de l'obra citada, pàg. 78.

4.3. ELS CANER ARRENDATARIS

Van ser els arrendataris del mas Ponsjoan els qui van fer-se càrrec de cuidar-lo. El primer mig segle d'un lent però perseverant progrés familiar va ser presidit per Jaume Caner Castelló, el qual es casà l'any 1872, als 26 anys ⁽⁵⁴⁾, i morí el 1922. Va comptar amb la inestimable col.laboració del seu fill Joaquim Caner Pallí, finat prematurament el 1919. Els succeí la néta d'aquell i filla d'aquest, Maria Caner Colls, matriarca durant els subsegüents seixanta anys, fins que morí l'any 1982.

Durant aquests llargs cent deu anys, l'objectiu de la família Caner va ser constant però ambivalent:

1r) La seva explotació agrària familiar, a base de l'ancestral policultiu, la centraren en l'arrendat mas Ponsjoan de Fonts, el qual milloraren en allò indispensable; així, després de la plaga de la fil.loxera, van replantar les seves vinyes i van refer-ne la tina.

2n) Successives adquisicions patrimonials en quatre escenaris: a) casa pròpia i terres a Sant Antoni de Calonge; b) peces de bosc; c) vinya a Matarrodona, paratge pròxim al mas Ponsjoan de Fonts, i d) diverses petites peces de terra situades a l'entorn del mateix mas Ponsjoan (segregades, com hem vist en l'apartat 4.2, el segle XIX).

4.4. REAGREGACIÓ DE TERRES I REHABILITACIÓ DE LA MASIA

Adaptant-se a la nostra època i culminant alhora aquesta trajectòria familiar, la seva filla, Leonila Carles Caner, ha protagonitzat des del 1982, d'una part, la permuta del seu patrimoni a Sant Antoni de Calonge per més peces de terra al voltant del mas Ponsjoan de Fonts i, de l'altra, un amigable accés a la propietat del mas l'any 1986 (fig. 3). Abans, el seu marit, Enric Comas Masó, havia construït un nou habitatge (mas Comas) en una de les seves esmentades peces de terra pròximes al mas Ponsjoan de Fonts; aquest pogué ser ofert, doncs, com a llar a la nova generació.

Formalitzada la compra del Mas Ponsjoan de Fonts l'any 1986 a nom del seu jove fill i col.laborador Manel Comas Carles, enginyer tècnic agrícola, aquest, sense oblidar les seves arrels familiars, suprimí insostenibles caps de bestiar, aus i conills, i ha modernitzat i ampliat la seva explotació agrària. Al 1989 es va casar amb Joana Vidal Gardella, mestra, la qual ha insuflat renovats aires i fons del seu peculí en la rehabilitació de la vetusta masia, que s'està verificant en successives fases, tenint molt present el seu caràcter de casa de pagès, en la qual continua venent-se la collita pròpia directament als consumidors que hi acudeixen. Qui visita el mas Ponsjoan de Fonts, més que una masia del segle XVII, hortalisses,

(54) Parròquia de Calonge, foli 184 del volum V de matrimonis.

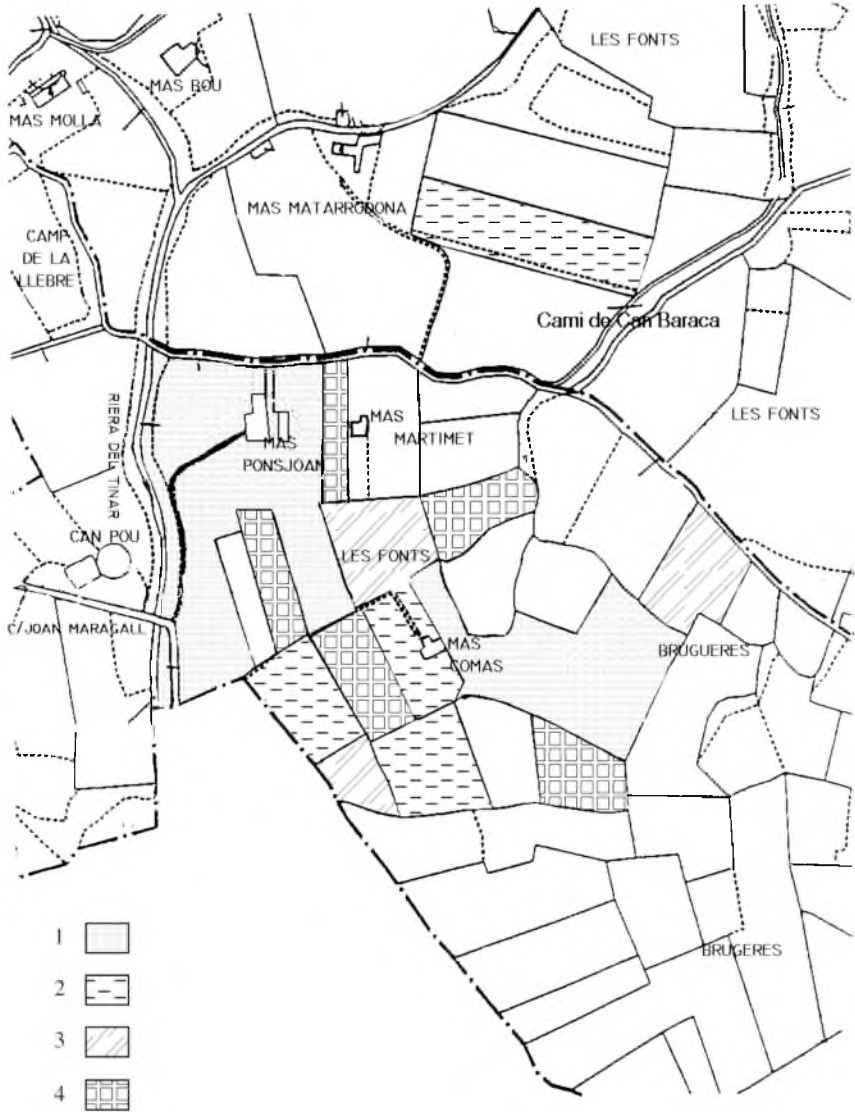


Fig. 3. Croquis de la reagregació de terres del mas Ponsjoan de Fonts: (1) Resta del mas Ponsjoan comprat l'any 1986 per l'arrendatari històric. — (2) Herència de Leonila Carles i Caner. — (3) Terres que Leonila Carles i Caner obtingué amb permuta del patrimoni de Sant Antoni. — (4) Terres adquirides per la família de 1986 ençà.

fruites i vi de la seva collita, servits pels seus amos, embeu un ranci ambient rural, digne de la sol·licitada *zona d'interès etnològic*⁽⁵⁵⁾.

Han arrendat vinyes per atendre la creixent demanda de vi de pagès entre la seva clientela. Entre Leonila, Joana i Manel deuen tenir unes 25 vessanes pròpies (el doble que l'any 1859 tenia el mas Ponsjoan de Fonts), i unes altres 19 vessanes arrendades, amb ceps joves⁽⁵⁶⁾; o sigui en total es treballen al voltant de 44 vessanes de vinya.

5. EL MAS MOLLA DE LA RIERA

5.1. ELS MOLLA DEL MAS

Situat a la riba dreta de la riera del Tinar, encara que avui dia amb la majoria de les seves vinyes al costat esquerre, i rodejat d'arbres per a ombra i de fruiters, perviu el mas Molla de la Riera, documentat ja en el segle XIV, si bé l'actual masia (amb el seu celler inclòs) no fou construïda fins al segle XVIII, i reformada a finals del segle XIX, figurant a l'Inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya.

Relacionada amb el num. 221, el cadastre de 1734 qualificava la casa de primera qualitat, en aquells moment propietat de Joan Molla *del mas*, o Joan Molla Perarnau. Aquest i altres avantpassats figuren en el *Llibre Mestre* de Martí Molla (1812), barreja de notes pròpies i d'escriptures antigues que ell mateix havia copiat, amb esment una i altra vegada a les vinyes, ja citades en el segle XIV.

Relacionat amb el núm. 248, el seu fill Josep Molla Oliver apareix en l'amillament de 1859 amb 6 vessanes i 10 setzens de parrals. Traspassat l'any 1869, el notari de Corçà Joaquim Paradedà, es presentà el dia 25 de gener al mas Molla de la Riera, i aixecà inventari dels seus béns. Entre altres coses, va deixar constància de : a) el celler amb bótes plenes de vi,

(55) Sol·licitud dirigida al Conseller de Cultura, per 14 cases de pagès (tretze de Calonge, entre elles mas Radó, mas Ponsjoan i mas Molla, i una de Vall-llobrega), que entrà el 14 de gener de 1997 als Serveis Territorials de Girona amb el núm. 24, interessant fer declarar Zona d'Interès Etnològic aquests paratges, i a protegir-ne i fomentar-ne el vi de pagès. Es basa en els apartats 1 c) i 4, de l'article 5 de la llei catalana núm. 2, de 5 de març de 1993: 1. *Constitueixen el patrimoni etnològic de Catalunya: ...c) Les activitats, els coneixements i els altres elements immaterials que són expressió de tècniques, oficis o formes de vida tradicionals. ... 4. Les activitats i els coneixements descrits en l'apartat 1.c) que es mantenen vius en la col·lectivitat han d'ésser objecte de protecció i foment...*

(56) Simplificant, encara que en ambdós contractes el cultivador de la vinya ha d'entregar a l'amo de la finca el percentatge acordat dels raïms recollits o el seu preu, tenen diferent regulació l'actual arrendament parcel·lari de vinya ja plantada per l'amo de la finca, amb una duració mínima de cinc anys (articles 101 de la llei d'Arrendament Rústics de 1980, i 28 de la llei 4 de juliol de 1995), i la històrica *rabassa morta*, amb vinya plantada pel cultivador i vigència del contracte mentre siguin fructíferes almenys un terç dels primers ceps, fins a un màxim de cinquanta anys (article 1656 del Codi Civil de 1889).



El darrere del mas Molla de la Riera. Xemeneia vestigi d'una màquina de vapor de finals del segle XIX. Fotografia de Miquel Paradedà.

de cabuda cada una de una , quatre o dues carregues b) la cambra anomenada botigueta (al.ludint a la venda de productes a la mateixa masia); c) el molí d'espèrmer olives i treure l'oli (i també premsar per obtenir vi), i d) el dret de percebre una tercera part dels raïms provinents d'unes altres quatre vessanes de vinya al paratge de la Ganga⁽⁵⁷⁾.

5.2. TRADICIÓ VITIVINÍCOLA

Amb decisió, els seu fill, Joan Molla Presas, seguí estudis tècnics agrícoles, i afrontà la plaga de la fil.loxera. En casar-se l'any 1883⁽⁵⁸⁾, perquè no quedessin sense vi, un oncle seu, Josep Montaner, solter i natural de Rosselló, com a regal de casament, arrasà una pineda del mas Molla i la replantà amb ceps americans i injertà amb varietats autòctones; aquesta vinya, encara anomenada la Pineda fou emblemàtica a la seva època,

(57) Arxiu Històric Comarcal de la Bisbal d'Empordà, *Fons Notarial del Districte*, Notaria de Corçà, manual 1869-70 de Joaquim Paradedà, folis 19-38. L'història del mas Molla de la Riera, finca núm. 1226 de Calonge, pot veure's al foli 120 del vol. 204 i següents, al Registre de la Propietat de Palamós.

(58) Parròquia de Calonge, foli 96 del volum VI de matrimonis.

llaurant-se a quatre vents i reduïnt així la cava⁽⁵⁹⁾. Llavors, Joan Molla Presas va anar estenent el nou sistema de plantacions, i encara que mantingué l'immemorial policultiu, duplicà la superfície de vinya, des de llavors prioritari al mas Molla, i refé la tina amb més capacitat. Morí el 1924; de les seves vinyes (unes en únic cultiu, altres mixtes amb fruiters) encara sobreviuen el 1947 unes 12 vessanes, segons l'amillament.

Fou el seu fill Josep Molla Montaner qui, al 1957-58, liquidà un policultiu excessivament diversificat i se centrà en la vinya i els fruiters, ampliant-los a càrrec dels altres cultius. Va comprar tractor de vinya i premsa horitzontal per millorar l'obtenció de vi. Mort l'any 1978, l'estructura bàsica d'explotació agrària que dissenyà perviu avui en dia.

El seu fill Lluís Molla Callís, enginyer tècnic agrícola, es casà l'any 1980 amb Maria Comas Carles (nascuda al mas Ponsjoan de Fonts), comprant i replantant vinyes a la conca de la riera del Tinar. Tenen, en total, gairebé 58 vessanes de vinya, en bona part jove, i transmesa generació rere generació, conserven i defensen amb convicció la tradicional tècnica d'elaborar el seu vi de pagès, i la seva venda a la masia.

El secular celler del mas Molla de Riera de tant en tant rep visites de grups escolars, als quals guia; i l'any 1989 va rebre un viatge d'estudiants amb els seus professors de la universitat de Ringkobing (oest de Jutlàndia, Dinamarca)⁽⁶⁰⁾.

(59) Les distàncies entre ceps contigus, en una forma donada de plantació, determinen el número de ceps per hectàrea. l'espai aeri en el qual cadascun pot desenvolupar la seva vegetació, la porció de terra en la qual les seves arrels poden agafar aigua i nutrició (amb competència amb els veïns), i el sistema de llaurar la vinya. Antigues plantacions desordenades i espeses de ceps perfil.loxèrics (amb una distància d'un metre) no permetien llaurar-les, sinó només cavar-les. Es reconstituí el vinyar fil.loxerat amb una prèvia senyalització de les plantacions, alineant els nous ceps paral.lelament per poder llaurar-los entre files, reduïnt-se la cava a l'entorn del cep. No van faltar vinyes a quatre vents (com un taulell d'escacs, ocupant els ceps els vèrtexs), cosa que permetia llaurar-les en un sentit i després en perpendicular, reduïnt així la cava al mínim. Amb els marcs de plantació geomètrics, les distàncies foren prèviament estudiades en funció de la qualitat del terreny i de si seria el cep l'únic cultiu o seria un cultiu mixt amb fruiters. La forta disminució de la densitat de les noves vinyes (entre uns 3.000 a 5.000 peus per hectàrea) respecte de les antigues vinyes de Calonge (uns 10.500 ceps per hectàrea segons l'amillament de 1859) es vegé compensada per una millor ventilació del raïm, i una més eficaç llaurada.

(60) La nostra gratitud a Enric Regull, director del Museu del Vi de Vilafranca del Penedès: a) perquè, en guiar la visita del 18 de gener de 1997 al Museu del Vi, permeté seguir l'evolució històrica de les tècniques vitivinícoles; b) per visitar Calonge el 26 de maig de 1997 per veure les vinyes i els cellers de cases pagès de la conca de la riera del Tinar, emetent un informe; c) i posteriorment, per il.lustrar-nos sobre l'antiquíssima premsa del Mas Oliver.

6. EPÍLEG

Tanquem la seqüència el 1989, per falta de perspectiva històrica, per passar a incidir en dues polèmiques sorgides els anys 90 que estan encara per resoldre :

A) El Pla General d'Ordenació Urbana de Calonge, de l'any 1970, qualificava com a urbanitzable bona part de la conca de la riera del Tinar. Restaurada la democràcia, es demanà i aconseguí una nova delimitació entre la zona de protecció de les Gavarres (engloba entre altres el mas Radó); sòl no urbanitzable (agafant el mas Ponsjoan de Fonts i el mas Molla de la Riera, un i altre amb terres adjacents a sòl urbà); sòl urbanitzable (mas Oliver de la Serra); i sòl urbà (Pla General de 1986). La consegüent supressió de la ja començada Urbanització Puig Cargol, fou confirmada sense dret a cap indemnització, per sentències de la Sala 3^a del Tribunal Suprem del 19 de febrer i 27 de març de 1991. A més, des del 1993, un grup de propietaris i admiradors del paratge, bé amb arrels històriques allí mateix, o assentats en les últimes dècades⁽⁶¹⁾, demanà l'ampliació del PEIN del sector de les Gavarres, fet al qual s'oposen, des del 1997, un altre grup de propietaris⁽⁶²⁾.

B) A part d'aquest autòcton vi de pagès de Calonge, amb dissemblant i moderna tècnica enològica i àmplies perspectives de comercialització dels seus vins, a la mateixa conca de la riera del Tinar, últimament, ha emergit el mas Gil⁽⁶³⁾, el qual ha crescut el prestigi de Calonge amb els seus dos tipus de vins, però fent sorgir divergències sobre la seva homologació administrativa⁽⁶⁴⁾.

Una altra polèmica sorgeix el 1996 per l'aparició de la flavescència daurada⁽⁶⁵⁾, una plaga que resulta mortal per a les vinyes, i que s'ha instal·lat a l'Alt Empordà procedent de França. Encara que no s'ha detectat a

(61) Rosa Cotta, que cultiva les seves terres al mas Fabà (o Mas Favar ?), sense usar fertilitzants químics ni cap tipus de compostos sintètics, fou una de les 74 persones que l'any 1992 van rebre el Premi Global 500, que concedí el programa de les Nacions Unides sobre el Medi Ambient (PNUMA). Amb aquest guardó es reconeixen els esforços per la protecció i la conservació de la natura (*La Vanguardia*, 2 d'agost de 1992).

(62) Expedient de modificació núm. 1 (86) dels límits del PEIN les Gavarres; edicte del Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya per a la informació pública al DOGC 30 d'abril de 1997.

(63) El mas Gil, un cop absorbida la primera sort de l'avui inhabitat mas Palet, cultiva 57 vessanes de vinya . El *Diari de Girona* (14 de gener de 1996) titulava: Promou el vi de les Gavarres.

(64) Vegeu nota 5.

(65) Segons un tríptic, de 1997, del Servei de Protecció dels Vegetals de la Generalitat de Catalunya, la flavescència daurada és una malaltia provocada per un fitoplasma que desorganitza el funcionament dels ceps, i en provoca la mort.

Calonge, des d'aquest any 1997, per recomanació del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, s'han iniciat els tractaments en diverses vinyes.

Aquestes polèmiques demostren la importància i vitalitat de la conca de la riera del Tinar, i no constitueixen, per descomptat, una simple anècdota de poble, sinó que s'emmarquen en una sèrie de debats d'àmbit europeu. Un d'ells fou tractat l'estiu de 1997 a la Universitat de Girona, en el X Seminari d'Història Econòmica, versant sobre *L'agricultura capitalista a Europa (segles XIX-XX): explotacions familiars contra grans explotacions (procés històric de consolidació de les explotacions familiars pageses a l'Europa del sud i les seves diferents conjuntures des de principi del segle XIX fins al moment actual)*. Aplicant els paràmetres utilitzats en aquest seminari, per a les explotacions agràries familiars, tindrien solucionat el seu futur econòmic les masies que són objecte d'aquest estudi.

La darrera zona de Catalunya que conserva, en el que és substancial, la tradicional elaboració, cria i venda de vins en les nostres cases de pagès, pervivint la tècnica heretada en els segles XVIII-XIX, mereix, doncs, una interdisciplinària atenció per part d'estudiosos i de les administracions públiques, com un exemple de la diversitat existent a les Gavarres, i del seu atractiu paisatgístic i cultural, tan pròxim a la Costa Brava⁽⁶⁶⁾. Prendre decisions a l'entrada del segle XXI, sense un suficient coneixement d'aquest complex microcosmos, podria ser letal per al seu futur.

Els nostres avantpassats de finals del segle XIX aconseguiren sortir airoso de la crisi de la fil·loxera. Tant de bo aquesta actual crisi finisecular desemboqui també en una sortida que sigui motiu d'elogi de les pròximes generacions. Els calongins d'avui tenim la nostra part de responsabilitat.

(66) Quatre immemorables cellers de Calonge (mas Molla, mas Mont, mas Ponsjoan i mas Radó) foren visitats per l'equip de l'Associació d'Acció pel Patrimoni, per tal d'incloure'ls en el programa *Gavarres. Memòria i futur*, presentat a Cruïlles el 22 de març de 1997, davant del Conseller de Cultura de la Generalitat de Catalunya.