

EL CONREU DEL SUMOI A LA CONCA DEL RIU GAIÀ

Isidre Pastor i Batalla i Joan Maria Rovira i Grau

L'explotació agropecuària de les valls del Gaià és un dels principals referents que caracteritza al poblament d'aquest territori, des d'època protohistòrica fins als nostres dies. Les seves característiques geomorfològiques i climàtiques han estat determinants per fer d'aquesta zona un marc propici per al cultiu de la vinya.

A partir de l'anàlisi de la producció vitivinícola d'aquesta zona s'ha posat de manifest la importància que han tingut les varietats autòctones. Entre aquestes, el sumoi ha marcat la identitat vitivinícola de les terres del Gaià.

Amb la finalitat de posar de manifest els valors ecològics de la varietat sumoi i de la seva vinculació als processos productius dels municipis riberencs es presenta una acurada anàlisi tècnica de la varietat.

Així mateix, el document es fa ressò de la tasca que des de la Cooperativa Agrícola de Rodonyà es porta a terme per a la recuperació d'aquesta identitat vitivinícola, el sumoi i posar el seu abast tots els recursos, tant a la vinya, fet un estudi acurat de les seves variants, com al celler, per tal d'elaborar el sumoi, amb la seva màxima expressió.

1. INTRODUCCIÓ

La conca del riu Gaià ha estat des de l'antiguitat un marc territorial propici per al cultiu de la vinya. Les seves característiques geomorfològiques i climàtiques han estat determinants per fer d'aquesta activitat agrícola una de les principals formes d'explotació de la terra.

La consolidació que ha experimentat l'enologia en el decurs de les últimes dècades ha posat de manifest la rellevància i transcendència que han tingut les varietats autòctones en el desenvolupament de la viticultura d'aquestes contrades. Així, davant del retrocés que aquestes varietats havien experimentat cal afrontar el repte amb la seva recuperació.

El sumoi com a varietat autòctona és una de les varietats que ha marcat la identitat vitivinícola de les terres del Gaià i no seria just, deixar-la en l'oblit i que caigués al seu abandó definitiu, sense haver gaudit del favor dels nous recursos enològics. És per aquest motiu que a la Cooperativa Agrícola de Rodonyà han decidit dedicar tot l'esforç necessari per la recuperació d'aquesta identitat vitivinícola, el sumoi i així, posar al seu abast tots els recursos, tant a la vinya, fent un estudi acurat de les variants, com al celler, per tal d'elaborar el sumoi, en la seva màxima expressió.

2. ANTECEDENTS HISTÒRICS

El conreu de la vinya ha estat una pràctica habitual a les terres del Gaià des d'època antiga fins als nostres dies. La generalització sistemàtica d'aquesta pràctica ha estat determinada i, a la vegada supeditada, per la pròpia conjuntura del devenir socioeconòmic de cada moment.

Pel que fa al marc concret de la llera del riu Gaià i de les terres de la seva conca, també s'ha de considerar la presència de la vinya borda (*vitis silvestris*) com a espècie de creixement espontani de la vegetació de ribera. Els seus fruits han estat objecte de recol·lecció des d'època antiga.

D'altra banda, cada vegada hi ha més indicis que posen de manifest el fet que el cultiu de la vinya a la Mediterrània occidental és una pràctica que es dona durant la prehistòria. Tal com es pot considerar a partir dels resultats dels treballs de recerca que es porten a terme en aquesta línia d'investigació, els quals constaten una activitat entorn del cultiu de la vinya ja des del neolític.

Amb tot, pel que fa l'àrea occidental de la Mediterrània i, en concret, a la zona del Camp de Tarragona, els primers indicis d'una activitat més o menys generalitzada del conreu de la vinya no es fan evidents fins a l'eclosió de la cultura ibèrica. Tot i que la veritable sistematització del conreu de la vinya a la costa del nord-est peninsular no assolí el seu ple desenvolupament fins a partir del moment de l'ocupació romana. És a partir d'aquest període, quan les pràctiques agrícoles i els processos comercials vinculats a l'explotació de la vinya i el vi esdevenen una realitat generalitzada dels assentaments d'aquest territori. L'estructuració del camp que es vertebrava a partir del procés de centuriació de l'*ager tarraconensis* fou la base sobre la qual es definirà la major part del parcel·lari de les valls del Gaià.

Els vestigis arqueològics d'època romana que s'ha documentat en la major part dels assentaments d'aquest període que es localitzen arreu del Camp de Tarragona, posen de manifest restes materials d'infraestructures vinculades al conreu de la vinya i al comerç del vi.

El paper que va assolir l'activitat vitivinícola a les terres del Gaià en època antiga esdevindrà un dels principals factors que determinaren el procés de romanització d'aquesta part meridional de pla del camp. La proliferació de les nombroses vil·les romanes documentades a l'entorn de les terres del riu Gaià no és tan sols un clar exponent de l'activitat agropecuària de la zona, sinó que a la vegada constitueixen el principal exponent de la rellevància que assolí el conreu de la vinya en aquest període. La transcendència i rellevància que tingué l'articulació territorial de les finques, parcel·les i camps en aquest moment serà determinant

per a la generalització sistemàtica de l'activitat vitivinícola. A la vegada, aquesta també serà essencial per al desenvolupament del conreu de la vinya en èpoques posteriors.

L'herència d'aquesta tradició vitivinícola esdevindrà, amb el decurs dels temps, un referent cultural, més enllà de les mateixes connotacions agrícoles de l'activitat productiva. L'aferment en el temps i en l'espai dels principals exponents agraris del conreu de la vinya durant la tardoantiguitat foren, alhora, determinants tant pel que fa a la seva pròpia transcendència sociocultural com pel desenvolupament de l'activitat agrícola.

Malgrat els antecedents d'època antiga sobre el conreu de la vinya no és fins a finals del segle XI, moment en què es porta a terme el procés d'expansió feudal de l'extrem de la Marca, que es generalitzen els esments documentals. Referències i al·lusions que es fan en relació amb els processos d'articulació territorial que es porten a terme a partir d'aquest moment a les terres del Gaià. En aquest sentit, s'ha de posar de manifest les referències explícites que durant aquest període es fan del cultiu de la vinya en relació amb els establiments de feus que comporta la dinàmica de consolidació d'aquests dominis territorials.

Un dels principals artífexs d'aquest procés d'estructuració territorial de la zona del Gaià mitjà fou el que portà a terme el monestir de Santes Creus, a partir de la segona meitat del segle XII, moment de la seva fundació. El paper d'aquest cenobi cistercenc en la dinamització i vertebració d'aquesta zona fou determinant, tant pel que fa a la pròpia estructuració feudal dels seus dominis com en l'impuls de l'explotació dels recursos hídrics del Gaià com de l'activitat agropecuària.

La major part de les terres que conformen les valls del Gaià amb el decurs dels segles es definiran a redós de petits marcs jurisdiccional determinats per senyories jurisdiccionals. En el seu conjunt, les rendes feudals es basaven sobre la productivitat de l'activitat agrícola, d'entre les que el conreu de la vinya en fou un dels referents.

Tot i la rellevància que adquirí durant l'època medieval i moderna la vinya en el marc d'aquestes contrades no és fins a partir del primer quart del segle XVIII que el cultiu de la vinya experimentà un notable i progressiu creixement, fins a esdevenir ja a finals de segle el principal producte de l'explotació agrícola del Camp de Tarragona.

Les vicissituds sociopolítiques de començament del segle XVIII assentaren les bases que comportaren una profusa transformació de l'activitat agrària d'aquest marc territorial. El creixement espectacular del comerç de l'aiguardent va comportar l'increment del conreu de la vinya, produint-se no tan sols una reestructuració dels conreus, sinó que a la vegada es porta a terme una profusa roturació de noves vinyes. Tal com ho evidencien les nombroses feixes i marges que abasten bona part de les vessants de les muntanyes que delimiten les valls del Gaià.

La producció agrícola de la majoria de les poblacions d'aquesta zona reflecteix, a partir d'aquest moment, una disminució de la producció dels cereals en favor de l'increment del vi. Aquest augment de l'increment de la vinya i de la producció del vi esdevindrà, amb el pas del anys, no tan sols el principal impuls econòmic, sinó que es convertirà en un veritable referent sociocultural d'aquesta zona del Camp de Tarragona.

3. SUMOI COM A VARIETAT AUTÒCTONA VINCULADA A LES TERRES DEL GAIÀ

Atenent als antecedents històrics que han estat exposat s'ha de considerar que el cultiu de la vinya a les valls del Gaià ha estat una constatació des de l'antiguitat fins als nostres dies. Tot i així s'ha de tenir present que no fou fins a mitjan segle XVIII quan es generalitzen els estudis i tractats que aprofundiran el coneixement del cultiu de la vinya i la producció del vi. Per tant, tot i que de forma incipient, serà a partir d'aquest moment quan es comencen a sistematitzar les dades vitivinícoles.

Les dades de la darrera centúria que ofereix el mapa agrari de les valls del Gaià permeten constatar el nombre d'hectàrees dedicades al cultiu de la vinya. En aquest sentit s'ha de considerar el paper de les varietats, així com els canvis que s'han experimentat a partir de la segona meitat del segle. És a partir d'aquest moment quan es comencen a tenir dades sistemàtiques no tan sols de les produccions, sinó també de les varietats.

Fins a aquest moment, no és habitual especificar les varietats de raïm conreades, limitant-se les poques referències que es fan en aquest sentit a diferenciar de si es tracta de raïm blanc o negre. Aquesta dinàmica serà una pràctica constant tant de les fonts clàssiques com de la historiografia d'època medieval i moderna.

La majoria de documents i de referències bibliogràfiques inclosos els receptaris de cuina no denoten cap interès en concretar i determinar les varietats de raïm conreades. Inclús en tractar-se de varietats foranes o de terres llunyanes fan prevaler els topònims per identificar-les.

Les primeres referències documentals que identifiquen la varietat del sumoi daten de la segona meitat del segle XVIII.¹ En aquest sentit, es fa difícil poder determinar l'abast que tingué el conreu del sumoi amb anterioritat a aquestes dates, tot i que atenent a les referències documentals es pot considerar que fou una de les varietats que en aquest moment estan plenament arrelades.

Malgrat no disposar d'una seqüència seriada de la producció vitivinícola històrica, hi ha prou indicis per considerar que a partir del segle XIX el conreu de sumoi a les terres del Gaià està generalitzat. Supòsit que, conseqüentment, permet plantejar el fet que bona part de l'elaboració de vi negre es feia a partir de la varietat sumoi. En qualsevol cas, en el decurs de la darrera centúria les varietats autòctones han estat les predominants en la producció de vi negre a la majoria de cellers vinculats a les terres del Gaià. Tal com s'ha constatat que succeïa fins ben entrada la segona meitat del segle XX, en relació amb la Cooperativa Agrícola de Rodonyà.²

¹ A l'obra de Joseph Navarro Mas y Marquet a *Memòria sobre la viña en Cataluña* Barcelona 1797. Extramuros Edición, S.L. Sevilla 2008, entre les «castas de vides» que donen vi negre es fan referència als «Sumolls». Fet que posa de manifest el conreu d'aquesta varietat ja des de la segona meitat del segle XVIII.

² Les dades que es presenten han estat contrastades a partir dels resultats obtinguts de l'anàlisi sistemàtica i exhaustiva de la producció de la Cooperativa Agrícola de Rodonyà entre els anys 1966 i 2008, realitzat amb motiu de l'elaboració del vi Capvespres (sumoi).

Una visió general del conreu actual de la vinya posa de manifest com en l'horitzó de la segona meitat del segle XX la varietat sumoi ha experimentat un incipient retrocés. Ha passat de ser la varietat predominant a ser, en molts casos tan sols testimonial. Fet que es pot generalitzar en relació amb la majoria de varietats autòctones meridionals les quals han sucumbit en favor d'altres varietats foranes de raïm negre, així com de varietats de raïms blancs.

A partir de les dades específiques de la majoria de cooperatives agrícoles dels municipis riberencs es pot apreciar com aquest retrocés que ha experimentat el conreu de la varietat sumoi, no és tan sols espectacular, sinó que algunes contrades ha desaparegut del tot.

En qualsevol cas, el sumoi ha estat i és un dels principals referents de les varietats autòctones de raïm i és en aquest sentit que cal reivindicar la importància que aquest té per a la vitivinicultura de les terres del Gaià.

El sumoi és una varietat autòctona de Catalunya. Tot i que sovint es parla generosament de varietats autòctones i dels vins que en deriven, també és veritat que moltes vegades, tendim a no tenir present allò que qualifiquem de petiteses. La varietat sumoi n'és una, i està per veure si prossegueix el seu abandó definitiu. L'oblit pot fer-nos injustos, per tant, hem d'aprofitar els avantatges que ens ofereix el fet de trobar-nos davant d'una varietat autòctona que de ben segur no són pocs.

Amb el sumoi ens trobem davant d'un patrimoni que ens connecta amb la història i la tradició vitivinícola de casa nostra des de dates immemorables. Temps enrere en la viticultura catalana, la presència de les vinyes de sumoi no era gens menyspreable i, fins i tot, es trobava entre les varietats més conreades.

L'evolució del cultiu del sumoi tant en blanc com en negre (tenint present que aquesta segona és la més habitual) ha retrocedit progressivament fins a quasi desaparèixer i avui el seu cultiu és minoritari.

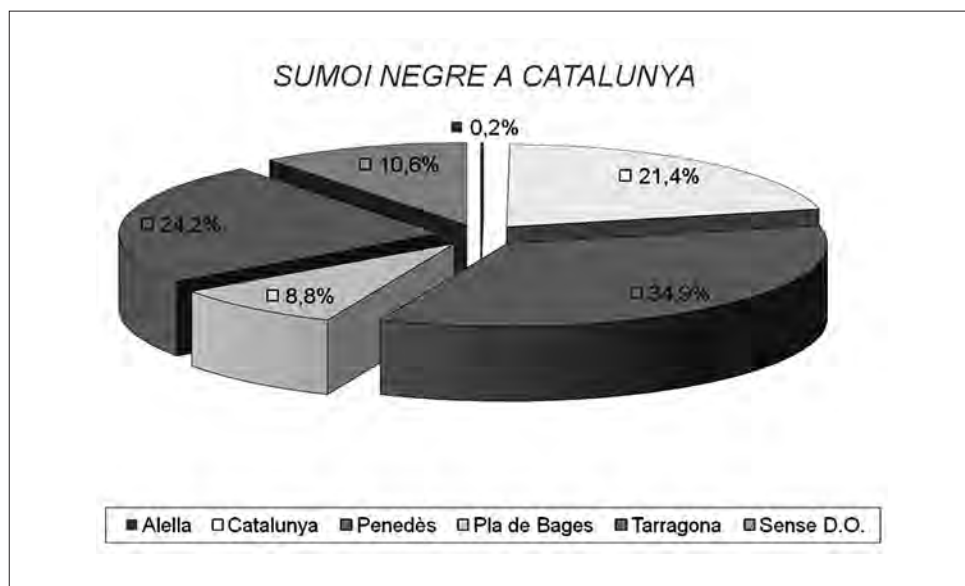
Aquest canvi ha seguit dues grans tendències:

- Substitució per altres varietats de raïm negre com l'ull de llebre, cabernet i merlot, bàsicament, de les quals se n'obtenen vins que comercialment han estat més acceptats.
- Substitució per varietats blanques aptes per a cava (macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay), a causa de la bona demanda existent, propiciada pel continu creixement del mercat del cava.

Avui els consumidors busquen noves varietats, per tant, al mercat hi ha un cert interès per oferir vins diferents que expressin el terror i de ben segur que el sumoi pot omplir un d'aquests nínxols de mercat. La varietat sumoi pot ser una d'aquestes que ens ajudi a potenciar una viticultura singular; tot i que, no es pretén que sigui la salvadora del panorama vitivinícola català, però sí que de ben segur pot ajudar a augmentar i preservar el nostre patrimoni.

4. INCIDÈNCIA DEL SUMOI EN LA VITICULTURA DEL TERRITORI

Segons el Registre Vitivinícola Català només hi ha 266,5 hectàrees plantades, 260,8 hectàrees de negre i 5,7 hectàrees de blanc. Fora de Catalunya és molt testimonial, tan sols es parla del sumoi (anomenat Vijariego), i que presumptament és la mateixa varietat, a les Illes Canàries però sempre amb caire molt minoritari.



□ Figura 1: Distribució de les hectàrees plantades de sumoi negre a Catalunya.

El sumoi es trobava a les comarques de l'Alt Penedès, Alt Urgell, Anoia, Bages, Baix Penedès, Baix Empordà, Baix Llobregat, Conca de Barberà, Garraf, Garrigues, Maresme, Ribera d'Ebre, Segarra, Selva, Tarragonès, Vallès Occidental i Vallès Oriental. Actualment, la major part dels ceps de sumoi es troben del sud de Barcelona cap avall, Penedès, Garraf, Bages i a Tarragona (concretament, a la conca del Gaià).

El sumoi és una de les varietats contemplades i acceptades en la D.O. Catalunya, D.O. Pla de Bages i D.O. Tarragona (a la D.O. Penedès està en procés d'acceptació, tot i que actualment no està contemplat), a la resta de D.O., tot i que n'hi ha, no se la considera una varietat acceptada en els seus reglaments.

SUMOI NEGRE A CATALUNYA					
D.O.	MIDA MITJANA D'INSCRIPCIÓ	NOMBRE D'INSCRITS	MÍNIM INSCRITA	MÀXIM INSCRITA	SUMATORI INSCRIT
Alella	0,22	2	0,07	0,36	0,43
Catalunya	0,45	123	0,0001	2,53	55,68
Penedès	0,49	184	0,056	1,81	91,09
Pla de Bages	0,46	50	0,032	2,07	22,91
Tarragona	0,58	108	0,083	2,59	63,11
Sense D.O.	0,34	81	0,0001	3,01	27,57
Total	0,476	548	0,0001	3,01	260,8
Conca del Gaià (*)	0,5229	104	0,0827	2,5954	63,113
% Conca del Gaià					24,20 %

(*) Bràfim, Masllorenç, Montferri, Rodonyà, Salomó, Vespella del Gaià, Vila-rodona

SUMOI BLANC A CATALUNYA					
D.O.	MIDA MITJANA D'INSCRIPCIÓ	NOMBRE D'INSCRITS	MÍNIM INSCRITA	MÀXIM INSCRITA	SUMATORI INSCRIT
Penedès	0,48	2	0,2578	0,698	0,956
Conca de Barberà	0,3606	1	0,3606	0,3606	0,3606
Tarragona	0,548	8	0,114	1,2026	4,3901
Total	0,5188	11	0,1142	1,2026	5,7068
Conca del Gaià (*)	0,3524	5	0,1142	0,9754	1,762
% Conca del Gaià					30,9 %

(*) Salomó

Segons dades del Registre Vitivinícola Català podem considerar que un 24,2% del sumoi negre es troba a la conca del Gaià i del sumoi blanc un 30,9%.

Actualment, un 34,9% de la superfície de sumoi es troba en territori emparat per la D.O. Penedès, un 24,2% per la D.O. Tarragona, 21,4% per la D.O. Catalunya, un 8,8% al Pla de Bages, un 10,8% sense D.O. i un 0,2% per la D.O. d'Alella.

5. FOCALITZANT LA IMPORTÀNCIA DE LA VARIETAT. CARACTERÍSTIQUES DE LA VARIETAT

És una varietat austera, rústica, espartana, poc necessitada d'aigua i de desenvolupament uniforme. Amb bona adaptació a tota mena de sols i climes. És un cep idoni per adaptar-lo sense cap inconvenient arreu, independent de les regions tèrmiques de la Catalunya Viti-vinicola, sembla ser que ofereix una bona resistència a la calor i a la sequera. No demana una poda especial, fructifica als primers borrons, per tant, es poden realitzar podes curtes. És una varietat que convé escavallar-la per evitar la fructificació dels abegots, amb poques complicacions de conreu i mitjanament sensible a la malura.

S'ha de ser curós amb la seva manipulació, ja que quan és madur el gra es desprèn fàcilment del polsim o pinzell i, per tant, es veu molt afectat en zones de meteorologia ventosa, fet que fa que moltes vegades s'avanci la data de la verema per evitar pèrdues quantitatives. Així també cal ser curós a l'hora de veremar, atès que la pell madura és molt prima i trencadissa amb fàcil despreniment del gra i tenint en compte que aquesta varietat té molts circells, pot fer que les mermes siguin molt significatives.

El raïm acostuma a ser gran i llarg, i el gra pot ser de forma diversa: gros i de forma ovoide, anomenat «queixal de llop», o bé rodó, de gra gros o de gra petit, aquest últim també anomenat «ull de perdiu». La maduració és lenta i tardana, i proporciona una molt bona acidesa. Tots ells aptes per vinificar però amb matisos diferents que ens donaran tipologies diverses de vins i, per tant, caldrà estudiar les possibles rutes de vinificació.

A priori els vins de la varietat sumoi eren considerats o definits com a aspres, poc polits i de difícil envelliment, tot i que amb els coneixements i les tècniques enològiques actuals ho desmenteixen, si més no posen en entredit, aquestes afirmacions. És a dir, en funció de la variant sumoi, escollirem un determinat tipus de vi a elaborar i un itinerari tecnològic a seguir.

En principi, sembla ser que el sumoi de gra més voluminós, és a dir, el de gra gros i gra allargat tenen més vocació de rosats i el de gra petit, de ben segur ens permetrà fer bons rosats, però també podem vinificar-lo com a negre amb òptims resultats.

Dins de les varietats negres és considerada com de baixa graduació, tot i que si es deixa madurar, acompanyat per una bona climatologia, també pot assolir altes graduacions.

La capacitat productiva que temps enrere es considerava baixa o moderada, actualment, amb els nous conceptes de viticultura, adaptats a obtenir raïms de bona qualitat enològica es contempla com una varietat amb bona capacitat de producció i podem parlar d'una mitjana de 7.000-8.000 kg per hectàrea. D'altra banda, el rendiment en vinificació és bo.

Els tres tipus de sumoi els podem descriure de la forma següent:

- Sumoi de gra allargat o «queixal de llop»: la forma del gra és ovoide i, pràcticament, descriu una el·lipse. Pel que fa a la mida del raïm és gran i allargassat amb una o dues ales i el gra poc compacte. La pell del raïm quan és ben madura és prima, però un taní molt abundant, fa sensació de molta aspror al tast, que la fa semblar més gruixuda, quan no és del tot madura. Els pinyols són grans, allargats. Li costa molt d'obtenir una bona maduració que faci el raïm apte per a una vinificació amb maceracions llargues.

La fulla és de mida mitjana-gran de forma trilobulada i força pigmentada, el perfil és amb dents de serra arrodonides. El sinus peciolar és semitancat. L'àpex terminal és semiobert i corbat. En general, el cep té un port dreçat.

- Sumoi de gra petit: de gra completament esfèric, amb raïms més compactes i no tan llargs com els anteriors, normalment amb una ala. La pell és més prima, però també molt fràgil quan és ben madura. La llavor és més petita i aconsegueix una maduració òptima, de forma més ràpida, que permet vinificacions amb llargues maceracions. De fulla trilobular. De sinus peciolar obert amb el perfil de dents de serra en punta.
- Sumoi de gra gros: sembla tenir una forma intermèdia entre el de gra petit i el de gra allargat, ja que no és ben bé esfèric ni allargassat. La pell també fa una sensació més gruixuda que recorda la del gra allargat, amb una càrrega tànnica abundant, encara que no tant com la del gra allargat. El raïm acostuma a ser allargat i en compactació està entremig de les dues tipologies anteriors. La llavor és grossa, allargada i de difícil maduració. De fulla trilobular. De sinus peciolar obert amb el perfil de dents de serra en punta. L'àpex terminal és obert i en bàcul i, en general, el cep té un port dreçat.

L'anàlisi de l'ADN, de les tres tipologies esmentades, demostra que es tracta d'una mateixa varietat. Pel que fa al sumoi blanc l'anàlisi de l'ADN ens determina que es tracta d'una altra varietat i que la coincidència en el nom, tan sols és a causa d'una sinonímia. En alguna zona també se l'anomena «esquitxa gos».

El sumoi blanc és de mides molt variables, normalment de gra mitjà-gros, amb raïms compactes. La fulla és pentalobular amb l'àpex peciolar obert i amb dents de serra en punta.

El sumoi negre dóna vins característics amb una acidesa particular, amb un potencial d'aromes fruitoses i herbàcies, la capacitat per obtenir tocs minerals i balsàmics no és alta, però sí que és estable. En boca, pot arribar a ser agradablement cremós i, fins i tot, elegant, sense abandonar mai el caràcter sec i auster. Es tracta d'un vi negre particular amb registres diferents:

- A la vista té un color vermell intens, viu, i brillant, de capa mitja, no molt intens, poc dens i amb textura lleugera.
- En nas mostra una intensitat mitjana-alta i d'aromes fines. Dóna fruita vermella polposa, sucosa, de tipus maduixa, lleugerament àcida i fresca. També dóna notes més goloses que recorden l'aroma dolcenca de la garrofa, amb tons d'herbes aromàtiques de sotabosc, deixant pas, finalment, a records de cuir i una certa mineralització.
- A la boca és un vi definit, aeri i caracteritzat per la seva velocitat en boca. Es troba el cassís i no les mores, les conduccions àcides vers les conduccions de fruites concentrades, te arestes de verdor que fan que patini a la boca (òptim per al consumidor cansat de tanta maduresa, volum i concentració). Els records carnosos i un final cremós ens transmet equilibri i elegància.

Són vins que demanen ser gaudits amb paciència i tranquil·litat que requereixen un punt d'esforç a la vinya i al celler, i així mateix el demanen quan són dins la copa, on van desplegant lentament el seu potencial.

Es tracta d'una varietat molt interessant tant per elaborar vins monovarietals com per ser un excel·lent company de viatge en cupatges d'altres varietats, a les quals hi pot aportar una bona frescor, gràcies a aquesta acidesa natural. El sumoi és un estil de vi fresc que recorda els vins d'altres latituds, més atlàntiques que tant ens pot recordar al pinot com a la mencía o, fins i tot, al nebbiolo.

El sumoi permet llargues criances en barrica on s'amplifiquen el ventall d'aromes terciàries, cuirs, notes d'herbes aromàtiques de sotabosc, expressió de la mineralitat, etc., sense perdre la frescor i mantenint un color molt viu, en el que difícilment s'aprecien notes d'oxidació, manté molt bé els vermells, fins i tot blaus i no apareixen les tonalitats teula. És un color elegant amb intensitat de capa mitja, però amb tonalitat extraordinària.

A Austràlia s'han creat quatre varietats híbrides a partir del sumoi i la cabernet sauvignon, anomenades cienna, vermillon, rubienne i tyrian. Amb aquest creuament es pretén aprofitar les propietats del sumoi per adaptar-les al clima australià. Sembla que la bona resistència a la calor i a la sequera aportada pel sumoi ha col·laborat determinadament en la gestió d'aquests nous raïms, de capacitat i finor prou remarcables.

El programa de desenvolupament vinícola de la Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation (CSIRO), que està en funcionament des dels anys 60, intenta desenvolupar varietats més adaptades a les condicions d'Austràlia. Les tres últimes «varietats» presentades fruit de la investigació o de 20 anys de treball són les negres: tyrian, cienna i rubienne. Les dues primeres ja es comercialitzen de forma força exitosa (per bodegues Yalumba, McWilliam's Wines i Brown's Brothers) i la rubienn pròximament estarà al mercat. Pel que fa a la vermillon sembla que encara no s'han avançat tant.

En el context actual, immersors en un canvi climàtic, potser és l'hora de començar a redescobrir el potencial d'una varietat autòctona que genera interès i triomfa a l'altra banda del món, gràcies a la resistència a la calor i a la sequera, que confereix el sumoi, en el seu creuament amb el cabernet sauvignon. Qui sap si aquesta no pot ser una bona eina que ens ajudi a adaptar la nostra viticultura al canvi climàtic.

A tall d'exemple amb la varietat tyrian, fruit del creuament del sumoi i el cabernet sauvignon, sembla ser que a Austràlia han observat que:

La tyrian presenta més resistència a les malalties que les varietats tradicionals negres i de fet aquí la sumoi tampoc no és una de les varietats considerades problemàtiques des de l'àmbit fitosanitari (tan sols cal tenir una mínima cura amb la malura).

Madura una setmana més tard que la cabernet sauvignon, i ens dóna una acidesa més elevada i un pH més baix que ens permet produir vins estables de bon color i gust.

Produeix raïms lleugerament més grans que la cabernet sauvignon.

Els vins resultants tenen una elevada densitat cromàtica, un elevat contingut amb antocianines i compostos fenòlics.



□ Figura 2. D'esquerra a dreta, sumoi de gra gros, sumoi de gra petit i sumoi de gra allargat (J. M. Rovira).

Per tant, són fets que ens mostren que potser tenim ben a prop una varietat amb arguments de prou pes que caldria tenir present i estudiar.

6. ETIMOLOGIA SINONÍMIA

El sumoi, com ja s'ha dit, és una varietat que tant es pot trobar en blanc com en negre, tenint present que és aquesta segona la més habitual. El sumoi blanc, segons l'estudi de l'ADN, demostra que es tracta d'una varietat diferent a la del negre i la coincidència amb el nom tan sols és a causa d'una sinonímia.

Segons trobem definit en el diccionari del vi de Xavier Rull: sumoll o sumoi o xumoi: m. «cep de raïms allargat d'un negre intens. Varietat de grans ovalats, de molla sucosa i pell prima. És immenjable i produeix un vi massa fort».

L'etimologia del mot *sumoi* també es relaciona amb el dialectal *sumollar* (del llatí *submolliare*), que s'usa al Camp de Tarragona i a l'Urgell amb el sentit de fer pansir o fer madurar una fruita (*Diccionari del vi* de Xavier Rull).

Les nombroses variants amb *i* final (sumoi, xumoi, etc.) són exemples de l'iotacisme històric, un canvi fonètic de *ll* per *i* que havia estat general a la Catalunya Central, però que avui només mantenen els parlants de més edat. Segons les àrees dialectals es parla de sumoi, samoi, samoll, saumoll, somoi, somoll, ximoi o xumoi.

«Sumoy» s'entén com un préstec del català a l'espanyol. A la zona del centre d'Espanya i les Illes Canàries es parla de «vijariego negra» i «verijariego negra».

7. LA COOPERATIVA AGRÍCOLA DE RODONYÀ I LA RECUPERACIÓ DE LA VARIETAT SUMOI

A la Cooperativa de Rodonyà des de la construcció de la bodega d'elaboració l'any 1966 sempre s'ha vinificat sumoi. En els seus inicis pràcticament era el 2% del volum de raïm a vinificar, amb un total de 300.000 kg de raïm i va assolir el seu màxim al voltant dels 400.000 kg l'any 1974, des d'aleshores, la seva disminució ha estat un constant degotall i avui se n'elaboren al voltant d'uns 50.000 kg.

Les raons de la seva disminució ha estat la tendència general de la resta del territori vitivinícola català. En aquest cas, el canvi ha estat de sumoi per ull de llebre, des dels inicis dels 80 es va anant produint progressivament el canvi, tot i que mantenint un global molt similar en el conjunt de raïm negre.

Avui la tendència s'ha estancat a causa de la davallada del preu del raïm negre. Les parcel·les de sumoi que queden són parcel·les de vinyes velles que no han estat replantades, a causa de la conjuntura actual del panorama vitícola. Si s'hagués seguit amb la tendència de 10 anys enrere, avui no quedaria gens de sumoi.

Davant d'aquesta situació i avaluant la davallada d'aquesta varietat, la Cooperativa s'ha plantejat i qüestionat com s'ha treballat fins ara amb el sumoi i si, realment, se li havia donat el tracte que es mereixia. És per aquest motiu que la Cooperativa Agrícola de Rodonyà ha decidit dedicar tot l'esforç per a la recuperació d'aquesta identitat vitivinícola, «el sumoi» i posar al seu abast tots els recursos, tant a la vinya, fet un estudi acurat de les seves variants, com al celler, per tal d'elaborar el sumoi, amb la seva màxima expressió.

Actualment, la Cooperativa de Rodonyà, conjuntament amb l'Incavi i la D.O. Tarragona, estan portant a terme un estudi a dos anys vista, en què s'estudien les tres variants de sumoi, extretes d'una mateixa parcel·la, és a dir, de les tres variants de sumoi, procedents de ceps de més de 40 anys, instaurats sobre un mateix tipus de sòl, amb unes condicions idèntiques, d'aquestes tres tipologies, gra allargat, gra gros i gra petit.

Les tres variants són elaborades de formes diverses per tal d'assolir el màxim potencial de la varietat i determinar quin itinerari enològic/tecnològic s'adapta millor a cada tipus de gra. Aquest any ja s'han fet les primeres vinificacions, però caldrà esperar fins a la verema vinent per poder treure'n conclusions.

D'altra banda, la cooperativa continua realitzant assajos que van des d'un escumós amb diferents variants, fins a l'elaboració de vinagre, i properament qui sap si un dolç...