

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

3 | 2011

Les territoires du vin en Espagne

Les vignobles catalans : Histoire, géographie et situation économique actuelle

Article publié le 01 janvier 2011.

Gemma Molleví Bortoló

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1411

🔗 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1411>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Gemma Molleví Bortoló, « Les vignobles catalans : Histoire, géographie et situation économique actuelle », *Territoires du vin* [], 3 | 2011, publié le 01 janvier 2011 et consulté le 04 avril 2025. Droits d'auteur : Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). DOI : 10.58335/territoiresduvin.1411. URL : <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1411>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion voie diamant.

Les vignobles catalans : Histoire, géographie et situation économique actuelle

Territoires du vin


Article publié le 01 janvier 2011.

3 | 2011

Les territoires du vin en Espagne

Gemma Molleví Bortoló

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1411

 <http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1411>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Géographie et paysage du vignoble catalan : Introduction

Histoire de la vigne en Catalogne

Le période grec initiale

Le période romain d'expansion vitivinicole

Les monastères et l'expansion vitivinicole durant le Moyen-âge

L'âge d'or des XVI^e et XVIII^e siècles

Variations cycliques pendant le XIX^e siècle

Première moitié du XX^e siècle

Espagne dans l'Union Européenne

Géographie et paysage du vignoble catalan: Situation au XXI^e siècle

Les Appellations d'Origine Contrôlée catalanes

Denominación de Origen Alella

Denominación de Origen Catalunya

Denominación de Origen Conca de Barberà

Denominación de Origen Costers del Segre

Denominación de Origen Empordà

Denominación de Origen Monsant

Denominación de Origen Penedès

Denominación de Origen Pla de Bages

Denominación de Origen Calificada Priorat

Denominación de Origen Tarragona

Denominación de Origen Terra Alta

Denominación de Origen Cava

Géographie et paysage du vignoble catalan : Introduction

- 1 La Catalogne est située au nord-est de l'Espagne sous influence méditerranéenne. La Catalogne a des frontières avec la France et l'Andorre. La capitale de la région est Barcelone. Cet espace se déploie sur une superficie de 32,114 km² et possède une population de 7.504.881 habitants.
- 2 La Catalogne est une des Communautés Autonomes de l'Etat espagnol, nom donné à chacune des 17 régions d'Espagne qui sont dotées d'un gouvernement et d'institutions propres. En dessous des Communautés Autonomes il y a les provinces, nommée Lérida, Gerona, Barcelona et Tarragona pour notre territoire d'étude. Enfin, au niveau inférieur, existent les *comarques*, unions de plusieurs communes.

Histoire de la vigne en Catalogne

- 3 La viticulture en Catalogne remonte à l'arrivée des Grecs avec création de la colonie Ampurias (Empuries) au VI^{ème} siècle av. JC. Mais, la véritable expansion de la culture de la vigne et de la production du vin pour toute la Catalogne date de l'invasion Romaine du III^{ème} siècle av. JC. Ces nouveaux colons prennent pour capitale Tarraco, ville qui devient alors l'une des plus grandes villes exportatrices de vin de l'Empire. Après la chute de Rome et avec l'invasion musulmane, la culture de la vigne recule, mais ne disparaît pas du terroir catalan et perdure jusqu'à l'arrivée des moines venant de France et possédant une grande connaissance vitivinicole. Ils fondent alors des monastères dans toute la Catalogne, et colonisent spécialement les meilleurs lieux. Ces implantations correspondent d'ailleurs au positionnement actuel des Appellation d'Origine Contrôlée.
- 4 Au XVIII^{ème} siècle, la Catalogne se développe avec la *desamortización* (période durant laquelle les monastères perdent leurs terres en faveur des paysans), qui permet d'accroître les surfaces de production agricole. La vigne profite de l'augmentation du prix du vin et de la dé-

couverte des eaux de vie. Les villes de Barcelone et Reus, entre autres, exportent du vin et des eaux de vie dans les colonies espagnoles en Amérique. Pendant les XVIII^e et XIX^e siècles, la monoculture viticole favorise le développement économique de nombreuses régions catalanes, même si cette richesse ne profite guère à l'amélioration du secteur vitivinicole et n'est pas investie dans l'économie agraire locale. Cette richesse est principalement employée à la création et au développement de l'industrie urbaine de Barcelone.

- 5 L'arrivée du phylloxera en 1879 détruisit donc toutes les vignes et entraîna une forte crise économique et démographique pour les régions viticoles qui s'étaient spécialisées dans la culture de la vigne, spécialement dans les *comarques* de l'intérieur de la Catalogne, mal desservies et très rurales.
- 6 Certains processus telles que la replantation de vignes dans les espaces les plus favorables à sa culture ainsi que l'accroissement des connaissances en viticulture et œnologie, ont, dans les dernières décennies du XX^e siècle, permis la reconstitution des superficies viticoles et l'amélioration des techniques de production du vin en Catalogne. Aujourd'hui, la région possède des vins de bonne qualité, résultat du travail commun des viticulteurs, des œnologues et de l'administration.

Le période grec initiale

- 7 La vitiviniculture commence en Catalogne avec les colons grecs, en Ampurias (Empuries) au VI^e siècle avant J.C. La colonie était composée d'un centre urbain entouré par des domaines de culture de blé, des oliviers, des amandiers et de vignes. Cette économie agricole permettait l'approvisionnement de ces colonies côtières, lesquelles établissaient des échanges commerciaux avec les populations indigènes. En principe, les vignes étaient importées de Grèce, bien qu'il paraisse probable que des variétés de vignes sauvages catalanes aient fait l'objet d'une culture antérieurement.

Le période romain d'expansion vitivini- cole

- 8 A partir du III^e siècle avant J.C, les romains intensifient la culture de la vigne et la production du vin. La période de romanisation ; longue de 6 siècles, exerça une influence économique, culturelle, religieuse et sociale durable, même après la chute de l'Empire.
- 9 Les villages romains se sont développés sur tout le territoire catalan, de la côte jusqu'aux montagnes. Notons la présence de villages de montagne, de villes du littoral consacrées au commerce et des grandes propriétés agricoles que furent les *villae* de l'intérieur. La capitale de la province était Tarragona, située au sud de la Catalogne.
- 10 La culture de la vigne et du vin est alors présente à proximité des fleuves Ter, Besós, Llobregat y Ebro et non loin des ports du Mataró, Malgrat, Barcelona, Tossa, Badalona et de Tarragona. Cela suppose d'ailleurs que le vin faisait, certes, l'objet d'une consommation locale, mais également d'un commerce d'exportation.
- 11 La culture de la vigne et la production de vin étaient rendue possible par la paix sociale et politique du moment, mais aussi par l'existence d'un marché de consommation. Pour la culture romaine, le vin était une boisson de luxe et de pouvoir, un élément des rites religieux et un signe de civilisation et d'ordre. D'ailleurs, le vin dans la société romaine avait les fonctions d'aliment, de médecine et de stimulant.
- 12 Entre les II^e et I^{er} siècles av. JC., la production vinicole de la province romaine *Tarraconensis* restait limitée et l'on importait ainsi du vin d'Italie. Mais, à partir du I^{er} siècle av. JC., la production avait augmenté en même temps que sa qualité. Ainsi, on exportait le vin produit dans la province de *Tarraconensis* vers le nord de l'Europe et même à Rome. Le transport s'effectuait s'une part, par voie maritime, à l'aide d'amphores transportée dans les bateaux jusqu'en l'Italie ; d'autre part en utilisant les nouvelles routes terrestres, comme la *via Augusta* et construites par les Romains.

Situation des colonies grecques et romaines en Catalogne ; situation des monastères au Moyen-âge.



Fuente: Solà, A.; Farré, A., 1979, V, 146 (Dolça Catalunya. Gran Enciclopèdia Temàtica Catalana).

Les monastères et l'expansion vitivinicole durant le Moyen-âge

- 13 Au VIIIe siècle, les envahisseurs du nord de l'Afrique, de confession musulmane, entrent dans par le sud de la péninsule Ibérique pour rapidement en atteindre la limite nord. Les luttes civiles entre les groupes Wisigoths facilitèrent cette expansion. Pourtant, la culture de la vigne, malgré une forte régression, ne disparu pas avec la conquête musulmane.
- 14 En réalité, durant le Moyen-âge, la vigne augmente ou régresse en fonction de la présence de chrétiens ou de musulmans dans l'espace. Des monastères sont fondés dans tout le territoire catalan, du nord, comme les monastères de Sant Pere de Rodès, jusqu'à les situés au

sud comme Sainte Maria de Poblet, Sant Cugat del Vallès, Santes Creus et la cartoixa de Sainte Maria d'Escaladei. Ils possèdent d'importantes surfaces viticoles nécessaires à l'approvisionnement en vin de messe.

- 15 L'arrivée des moines français dans le territoire catalan a provoqué des transformations, dans l'agriculture en général, et dans la vitiviniculture en particulier. La terre pouvait ainsi être exploitée de manière directe par ses propriétaires ou de façon indirecte quand elle était cultivée par les paysans qui payaient des revenus aux propriétaires ecclésiastiques ou féodaux. En outre, les moines introduirent de nouvelles techniques agricoles telles que la plantation de légumineuses permettant de cultiver les terres de façon constante. Nous assistons aussi à un accroissement du commerce de produits excédentaires avec des produits agricoles servant de monnaie de d'échange. La vigne augmente enfin sa surface en profitant de l'essartage intensif des moines et de la colonisation de territoires moins productifs et montagneux.
- 16 Le vin faisait partie de l'alimentation quotidienne. L'unique stimulant qu'on connu durant le Moyen-âge était le vin (pas le café, ni le chocolat, ni le thé, ni le tabac) ; il était considéré comme plus sain que l'eau, ne véhiculant pas de maladies. De surcroît, il touchait de manière importante au symbolisme religieux et social.

L'âge d'or des XVI^e et XVIII^e siècles

- 17 Deux facteurs principaux initient cet âge d'or de la vitiviniculture aux XVI^e et XVIII^e siècles : la découverte de l'Amérique et la production d'eau-de-vie. Le commerce de vin et d'eau-de-vie a joué un rôle essentiel dans la rénovation économique de la Catalogne pendant cette période, faisant de ce secteur économique le plus important de la région au XVIII^e siècle.
- 18 L'accroissement de la population, l'extension des terres de culture, l'augmentation des prix du vin au-dessus de ceux du blé et la demande de vin et d'eau-de-vie ont généré une augmentation de la surface viticole. La culture de la vigne était donc très rentable et permettait d'obtenir plusieurs produits : le raisin, le vin et l'eau-de-vie. On voit même quelques propriétés agricoles se spécialiser dans la

monoculture de la vigne pour la production spécifique de vin et d'eau-de-vie. La vigne est un arbuste qui permettait valoriser les terrains les plus abrupts et improductifs, terrains qui, sans cette utilisation, auraient été stériles et sans utilité productive. C'est ainsi, que la surface du vignoble a atteint son maximum historique pendant cette période, les ceps poussant même dans les lieux les plus défavorables en termes de culture.

- 19 L'eau-de-vie permettait au vin produit en Catalogne d'avoir un débouché commercial, en permettant une meilleure conservation de ce produit devenu alors plus facilement transportable. La première distillerie a été construite en Reus en 1685. Suit celle de Vilafranca du Penedès en 1692. La production d'eau-de-vie s'est ensuite étendue vers les régions de Tarragone et Penedès. Les ports d'exportation étaient Salou et Sitges, Barcelone et Tarragone. Le commerce avec l'Amérique a rendu nécessaire une plus grande production de vin et d'eau-de-vie en Catalogne. Le secteur vinicole catalan a ainsi contribué au développement d'une l'industrie navale, et d'un commerce maritime efficace, rapide et sûr.

Carte de la localisation des ports et des distilleries.

Carte de la localisation des ports et des distilleries.



Source : Huetz de Lemps, 2009; Molleví, 2007.

Source : Huetz de Lemps, 2009; Molleví, 2007.

Variations cycliques pendant le XIX^e siècle

- 20 Le secteur vitivinicole catalan au XIX^e siècle a été marqué par une alternance de périodes d'expansions et de crises. Les fluctuations du commerce international ont marqué une certaine instabilité économique dans le secteur de la vigne et du vin à l'échelle internationale tout au long du siècle. En outre, les maladies viticoles qui sont arrivées de l'Amérique, comme l'oïdium, le mildiou et le phylloxéra ont créé des crises graves dans le secteur vitivinicole. Enfin, à la fin du siècle, la perte des marchés américains a été compensée par l'obtention de nouveaux marchés européens comme celui de la France.

- 21 Le XIX^e siècle a commencé avec une grande crise, en raison de la baisse des prix du vin et du remplacement de la marine commerciale catalane par les nouveaux bateaux à vapeur européens. Mais, la construction de trains et de chemins de fer et la modernisation des routes améliorèrent le commerce vers l'intérieur de l'Espagne et de l'Europe par voie terrestre.
- 22 Nous assistons alors à un processus d'élargissement des surfaces de terres cultivables et d'accroissement de la population rurale à partir de 1836, moment de la mise en vente des terres monastiques et féodales. Les nouveaux propriétaires étaient très intéressés par la culture de la vigne, et ils ont favorisé les contrats de métayage pour lesquels les paysans payaient une quantité annuelle d'argent ou donnaient une partie de la production au propriétaire. Un type spécifique de contrat était la « *rabassa morta* », dont la particularité était que la propriété retournait au propriétaire si un nombre déterminé de vignes du viticulteur mouraient.
- 23 Il y a eu aussi une amélioration des travaux agricoles avec l'introduction d'engrais, de nouvelles machines et la construction de canaux favorisant l'irrigation. Quelques domaines continuèrent à avoir une spécialisation viticole et certains abandonnèrent les autres cultures méditerranéennes comme les céréales ou l'olivier pour ne se consacrer qu'à la vigne. Cependant, les vignobles catalans furent fortement touchés l'oïdium et le mildiou, champignons générant de coûteux traitements, compensés cependant par l'augmentation du prix du vin.
- 24 Les décennies suivantes, la vitiviniculture catalane profita de la destruction des vignobles français par le phylloxéra. Les français achetaient le vin catalan, bénéficiaires de la construction récente de la ligne de chemin de fer. Ce commerce entraîna une augmentation des prix du vin qui augmenta. Il s'avéra désormais rentable, pour les paysans catalans, de planter le maximum de vignes et ce, dans tout type de terrain. La culture du vignoble se renforça, même si les français achetaient le vin en vrac, le mettaient en bouteilles et le vendaient eux-mêmes aux meilleurs prix à leurs clients européens. Les viticulteurs catalans ne surent pas profiter de cette occasion pour développer leur propre marché européen. La richesse obtenue à partir de la vente du vin eut comme conséquence le développement de l'industrie

catalane au XIX^e siècle et la Catalogne devint le moteur économique de l'Espagne.

- 25 Mais, le phylloxera arriva en Catalogne en 1879. La première tâche fut décelée dans le village de Rabós, situé dans l'Ampurdan. Il s'est étendu du nord vers le sud de façon discontinue et, finalement, est parvenu à détruire tous les vignobles catalans.
- 26 Pourtant, il faut bien voir que cette invasion phylloxérique eu des conséquences positives : elle permit de réguler la culture de la vigne, de recentrer le vignoble sur les meilleurs terrains, d'engager des réflexions sur les pratiques de conduite de la vigne les plus efficaces et appropriées et d'améliorer les processus d'élaboration du vin.

Première moitié du XX^e siècle

- 27 Les premières années du XX^e siècle furent difficiles pour un secteur vitivinicole durement touché par le phylloxéra. Cependant, constatons que la vitiviniculture catalane a continué à être très importante pour l'économie agricole de la région.
- 28 Une des crises qui a généré beaucoup de tensions a été le "Conflit *rabasaire*", conflit entre les propriétaires de terre et les paysans. Ces propriétaires voulant récupérer leurs possessions, nombre de paysans durent abandonner leurs droits sur des vignes déjà durement touchées par le phylloxéra. Cette crise entraîna une immigration importante des ruraux vers la ville de Barcelone pour travailler dans les usines. En conséquence, les régions intérieures et agricoles de la Catalogne souffrirent d'importantes pertes démographiques.
- 29 Les propriétaires des terres promurent dès lors la modernisation de la culture de la vigne et participèrent au développement d'un vin de meilleure qualité capable d'entrer sur le marché international. L'initiative individuelle des propriétaires et producteurs du vin a également incité au développement de la mise en bouteilles des vins, à la baisse de la production de vin de table.
- 30 La création des Centres Œnologiques comme ceux de Vilafranca le Penedès et de Reus promus par l'état espagnol pour moderniser le secteur viticole et favoriser la reconstruction du vignoble, a été essentielle dans le processus de replantation et d'émergence du vignoble. Ces centres favorisèrent en particulier la modernisation de la

culture de la vigne et les modes de fabrication du vin avec le développement de l'œnologie.

- 31 Parallèlement, un mouvement coopératif pris son essor avec la formation d'unions de petits et moyens propriétaires de terre et de vigneron. Désormais, il leur était possible de vinifier en commun, dans des bâtiments collectifs subventionnés par l'Etat. Ce mouvement se développa particulièrement dans le centre de la Catalogne.
- 32 Le paysage viticole catalan s'est donc transformé et la plantation de vignes sur tout le territoire de Catalogne laissa place à une concentration du vignoble dans quelques régions, considérées aujourd'hui comme des zones viticoles de haute qualité, à l'instar du Penedès, au cœur de la province de Barcelona et Tarragone.

Espagne dans l'Union Européenne

- 33 L'entrée de l'Espagne comme membre de l'Union européenne a eu beaucoup de répercussions sur le secteur vitivinicole catalan. L'Union Européenne, avec toute une série de mesures touchant à la diminution des surfaces plantées et à l'augmentation de la production de vins de qualité, s'est rapidement attaché au développement de cette activité en Espagne et au Portugal.
- 34 La surface du vignoble catalane, qui avait notamment diminuée depuis la fin du XIX^e siècle, a continué se réduire à la fin du XX^e siècle. Dans l'ensemble de la Catalogne, de 1974 jusqu'à 1986, la surface viticole a régressée de 20.000 hectares, entre 1986 et 1996, de 30.000 hectares. La surface viticole en 1974 était de 110.400 hectares. Elle est passée, en 1996, à 60.782 hectares. Le vignoble a diminué principalement dans les régions moins aptes à la pratique viticole et il s'est concentré dans les régions viticoles « traditionnelles » comme le Penedès et la zone de Tarragone.
- 35 En terme de production, le constat n'est pas si tranché, cela principalement en raison de l'impact d'autres facteurs tels que les variations climatiques sur les vendanges. En 1974, la production s'est élevée à 3,5 millions d'hectolitres, elle fut de 2.769.673 d'hectolitres en 1986 et, en 1996, de 3.292.116 d'hectolitres (environ 10% de la production viticole espagnole, ce qui lui donne le rang de seconde Communauté Autonome de l'Espagne en valeurs relatifs pour la production de vin).

- 36 En Catalogne, Les activités engagées à l'échelle européenne comme locale ont entraîné une valorisation des vins catalans qui sont entrés en abondance sur les marchés non seulement européen mais aussi internationaux. Ce développement de l'image positive des vins catalans provient aussi de la mise en place de normes cohérentes de production et de commercialisation. En témoigne l'augmentation du nombre des Appellations d'Origine Contrôlée et, par conséquent, à l'augmentation de vins protégés. De même, les surfaces viticoles en Appellations d'Origine Contrôlée se sont accrues. De cinq en 1980, la région est passée aujourd'hui à onze Appellations pour les vins tranquille, plus une pour le *Cava*). Ainsi, la Catalogne est devenue la Communauté Autonome espagnole disposant de la plus grande surface viticole en Appellations d'Origine Contrôlée. En outre, la richesse de la production vinicole catalane s'exprime clairement par l'existence d'un panel large de vins : rouges, blancs et rosés, vins sucrés, vins de messe, vin juif *kasher* et vins mousseux (*cava*).
- 37 Le vin produit en Catalogne est bien consommé localement et nationalement, mais l'entrée de l'Espagne dans l'Union Européenne a permis d'intensifier l'exportation des vins catalans à d'autres pays membres de l'Union. En même temps, de nouveaux marchés se sont ouverts vers l'Amérique et l'Asie. La production catalane a un excédent qui est compensé par l'exportation de presque la moitié de la production et qui représente une moyenne de 16% des exportations totales de vin espagnoles. Entre les différents types de vin exportés, le plus important est le *cava*, suivi de vins rouges, blancs et rosés compris dans une Appellation d'Origine Contrôlée. Les plus grands pays consommateurs du vin et *cava* catalans sont les Etats-Unis, l'Allemagne et le Royaume-Uni.

Géographie et paysage du vignoble catalan: Situation au XXI^e siècle

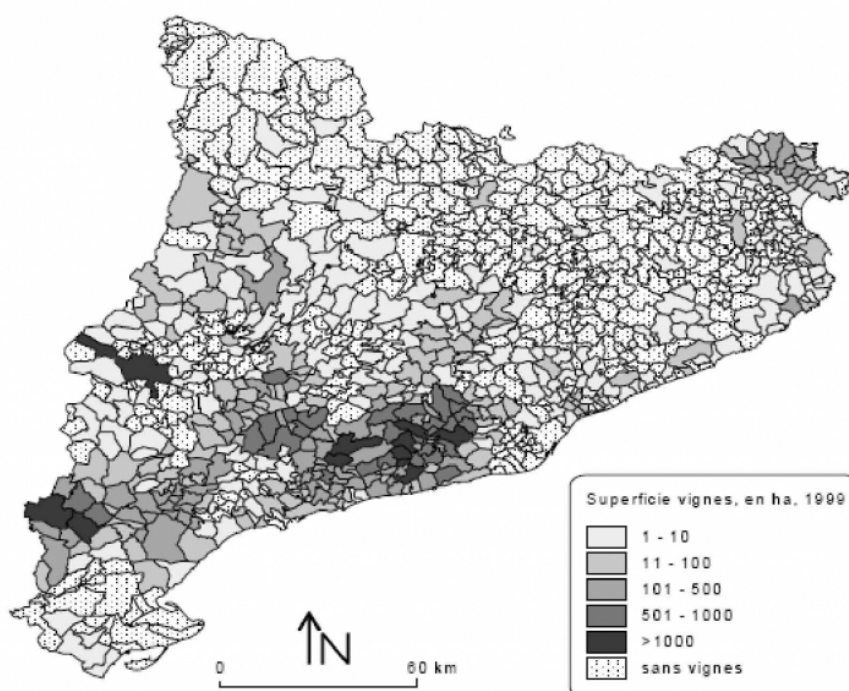
- 38 En Catalogne la production vinicole est donc constituée de blanc, de rouge, de rosé, mais aussi de *cava* et de vin de liqueur. On fabrique aussi de l'eau-de-vie, du vin doux et du vinaigre. On élabore du vin de messe (pour l'usage du Vatican et des églises catholiques) et du vin

kasher. Cette diversité de production permet de faire face relativement facilement aux changements du goût des consommateurs.

- 39 La vitiviniculture en Catalogne possède deux législations correspondant à deux échelles administratives. D'une part, il y a l'Union Européenne, avec le Règlement (CE) 1493/1999 et une législation générale. D'autre part, il y a la Communauté Autonome de la Catalogne, où fut élaborée la Loi 15/2002, plus spécifique. Ce fort intérêt de l'administration pour réguler ce secteur agricole est dû au fait que le vin est un produit d'exportation et de grande valeur économique et sociale. Le gouvernement protège le secteur vitivinicole parce qu'il préserve le paysage (importance également du paysage pour l'oenotourisme), évite la désertification démographique et améliore la qualité de vie des viticulteurs.

Superficie viticole par municipalités, en hectares, en 1999

Superficie viticole pour municipalités, en hectares, en 1999



Source : Institut d'Estadística de Catalunya.

Source : Institut d'Estadística de Catalunya.

- 40 Un des aspects positifs du secteur vitivinicole catalan est que la plus grande partie de la surface viticole est inscrite en Appellations d'Origine Contrôlée. Ainsi, d'amont en aval, l'écoulement du raisin à la bouteille est facilité et les produits finissent à bons prix sur le marché. En outre, l'Appellation d'Origine Contrôlée favorise une production inférieure à la demande. C'est particulièrement le cas pour les régions vitivinicoles catalanes de Penedès, Terra Alta et Conca de Barberà.
- 41 La production de vin en 2007 a été 2.992.354 hl (7.2% de la production). La production de vin et cava représente le troisième secteur plus important de l'industrie agro-alimentaire catalane avec une valeur de 1.100 millions d'euros et des ventes nettes s'élevant à 1.000 millions d'euros annuels. Ce niveau de ventes concerne 23% des ventes totales espagnoles et place la Catalogne au premier rang des ventes de vin au niveau national. La production de vin d'Appellation d'Origine Contrôlée est de 2.691.829 hl, soit 21.4% du vin espagnol d'Appellation d'Origine Contrôlée et 90% du vin produit en Catalogne. Enfin, la réduction de la consommation de vin par individu (moyenne de 32,7 litres par catalan/an), a été compensée par l'augmentation de la part, dans cette consommation, des vins de qualité à plus forte valeur.

Les Appellations d'Origine Contrôlée catalanes

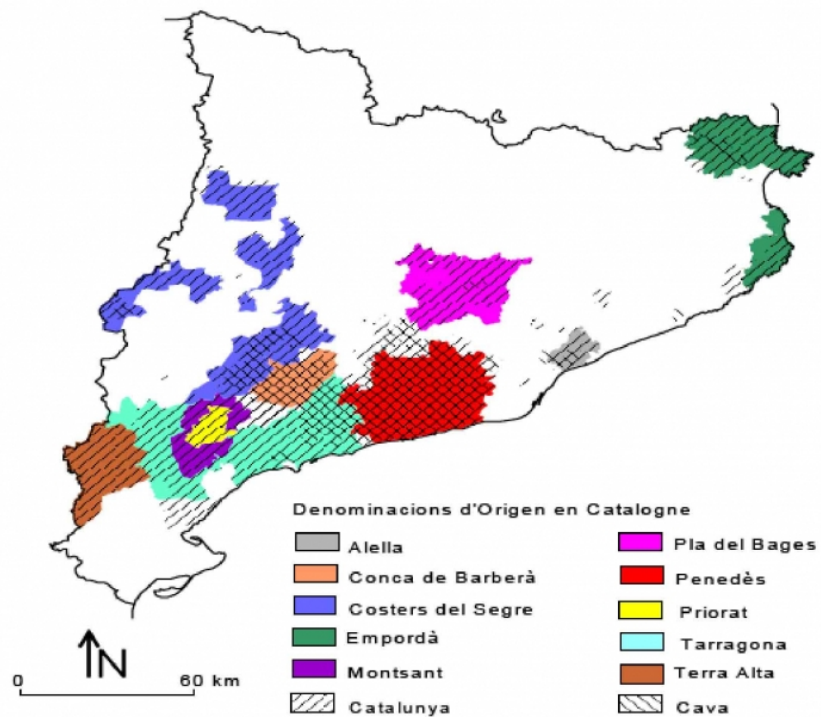
- 42 Actuellement, la Dénomination d'Origine a étendu sa définition et, non seulement elle garantit l'origine géographique d'un produit et, dans ce cas, le vin, mais aussi elle assure sa qualité. Le vin produit dans une l'Appellation d'Origine Contrôlée est élaboré à partir de cépages, des pratiques viticoles, vinicoles et œnologiques normées.
- 43 La production de vins protégés par une Appellation d'Origine Contrôlée (en espagnol appelé « *Denominación de Origen* »), on l'a dit, représente 90% du vin produit en Catalogne, soit 21.4% de la production de vin protégé par une Appellation d'Origine Contrôlée en Espagne en 2004.
- 44 Aujourd'hui, en Catalogne existent 10 Appellations d'Origine Contrôlée (à partir de maintenant A.O.C.) nommées : Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Monsant, Penedès, Pla de

Bages, Tarragona et Terra Alta, et 1 Appellation d'Origine Contrôlée Qualifiée (en espagnol « *Denominación de Origen Calificada* ») – de plus haut rang – le Priorat. Il faut leur ajouter l'A.O.C. Cava, qui comprend neuf provinces espagnoles (quatre d'entre-elles sont catalanes), mais dont la plus grande surface de production se situe en Catalogne.

- 45 L'existence d'Appellations d'Origine Contrôlée distinctes est due à la présence de différences physiques et humaines spécifique à chacune d'entre-elles : le vin qui est produit dans ce lieu ne peut pas être élaboré dans un autre lieu. Ces distinctions sont dues à des variables comme le type de sol, le climat, le relief, la variété de la vigne, le système de vinification, les décisions à ce sujet prises par le viticulteur et l'œnologue, entre autres. Egaleme nt, chacune de ces DO(C) a sa propre histoire, parfois semblable à celle des autres mais toujours empreinte de particularités significatives. En ce sens, les DO(C) expriment le sentiment de propriété et d'identité.

Carte des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne

Carte des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne



Source : Elaborée à partir des Règlements de chaque A.O.C.

Source : Elaborée à partir des Règlements de chaque A.O.C.

Caractéristiques de surface et production des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne, 2004.

Caractéristiques de surface et production des Appellations d'Origine Contrôlée de la Catalogne, 2004.

Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.)	Surface ha	Production hl	Nombre de paysans viticoles	Entrepôts
				Total
A.O.C. Qualifiée Priorat	1.650	1.857	620	50
A.O.C. Alella	560	8.137	137	5
A.O.C. Conca de Barberà	5.871	35.154	2.200	15
A.O.C. Costers del Segre	4.622	87.019	638	16
A.O.C. Empordà	2.070	60.087	570	23
A.O.C. Montsant	2.020	32.968	783	31
A.O.C. Penedès	27.729	523.451	5.763	198
A.O.C. Pla de Bages	550	11.800	100	7
A.O.C. Tarragona	7.391	391.500	2.289	27
A.O.C. Terra Alta	9.224	268.941	1.884	32
A.O.C. Catalunya	8.690	299.128	3.218	104
A.O.C. Cava	32.009	1.504.626	7.463	273

Source: INCAVI.

Source: INCAVI.

- 46 Le paysage de vignoble catalan est très varié entre les A.O.C. et ce qui expliquerait en partie la présence de 11 dénominations sur un territoire aussi petit. Il y a des A.O.C. sur le littoral, où les vignes bénéficient de l'arrivée d'un vent chargé d'humidité provenant de la mer Méditerranée (A.O.C. Alella ou Empordà). Existente également des A.O.C. à l'intérieur des terres, dans des lieux où les vignes peuvent être irriguées. Très résistantes aux gelées, elles produisent un raisin très sucrés et un vin très alcoolisé, à l'instar de l'A.O.C. Costers del Segre qui se trouve dans la grande dépression intérieure de la province de Lleida. Il y a des A.O.C. en zones de montagne, où les vignes sont plantées en terrasses, comme pour le Priorat et la Terra Alta. En outre, évoquons l'AOC Penedès, vignoble de plaine, paysage de lignes monotones et de monoculture. Enfin notons la présence de vignobles

cultivés dans des paysages variés de montagne et de plaine, situés au milieu d'autres cultures ce sont les A.O.C. Conca de Barberà, Montsant, Tarragona et Pla de Bages.

- 47 Les Appellations d'Origine Contrôlée bordent, en nombre et en concentration, la zone centrale et celle du sud-est de Catalogne. En outre, presque toutes les régions de Catalogne dans lesquelles on pratique la vitiviniculture possèdent une A.O.C. ou un eA.O.C. Qualifiée. Donc parler des régions vitivinicoles en A.O.C. ou en A.O.C. Qualifiée revient à parler de toute la surface vitivinicole catalane.

Vignes de la région du Penedès, où il y a trois Appellations d'Origine Contrôlée superposées : Penedès, Catalunya, Cava.



- 48 En laissant à la marge l'A.O.C. *Cava* en raison de son échelle nationale, l'A.O.C. la plus grande de Catalogne (en surface) est celle du Penedès. La région du Penedès forme un des paysages de monoculture viticole les plus importants, non seulement de Catalogne, mais aussi de l'Espagne, fait que justifie la présence de trois A.O.C. et le grand nombre

d'hectares de vigne d'où est tiré un vin de qualité. Logiquement, c'est dans cette région que se concentrent le plus grand nombre de viticulteurs et de Bodega.

- 49 L'A.O.C. Penedès est aussi l'A.O.C. catalane la plus productrice, talonnée, mais de loin, par les A.O.C. Tarragona, Catalunya et Terra Alta. Les A.O.C. les plus productrices ont un rendement se situant entre les 30 et 50 hl/ha. Toutefois, les plus petits rendements peuvent donner une meilleure qualité de vin et générer un coût sur le marché plus important par les effets de rareté et de singularités. C'est le cas du vin produit dans l'A.O.C. Qualifiée Priorat (seulement 12 hl/ha).
- 50 La majeure partie de la surface viticole catalane est comprise dans une A.O.C.; mais les régions viticoles pour lesquelles les pourcentages sont les plus élevés restent : A.O.C. Terra Alta, Costers del Segre et Penedès. Au contraire, dans les A.O.C. Alella et Empordà, il y a plus de surfaces viticoles extérieures aux A.O.C. que comprises dedans.
- 51 On verra d'ailleurs l'évolution des A.O.C. Empordà, Pla de Bages, Tarragona, Catalunya et DO. Costers du Segre qui ont augmenté leurs surfaces ces dernières années.

Denominación de Origen Alella

- 52 La D.O. Alella est localisée dans les régions du Maresme et du Vallès Oriental. Elle a comme capital la ville du même nom, Alella. La D.O. Alella est située au nord de la région métropolitaine de Barcelone, entourée par les routes, autoroutes et voies de communication. Sa situation physique entre la cordillère pre-littorale et la mer Méditerranée détermine deux zones géographiques dans ce D.O. : la façade côtière, caractérisée par un climat méditerranéen et l'intérieur, avec un microclimat plus continental. Dans les deux zones, les vignes sont plantées sur les petites pentes et entre les petits monticules, ce qui les protège des vents marins, augmente l'intensité de la radiation solaire et favorise le rafraîchissement des feuilles par des l'existence de brouillards.
- 53 La caractéristique plus importante de cette D.O. est le sol, connu comme « *sauló* », terrain sablonneux et de couleur blanche, issu de la désintégration des roches granitiques. Le *sauló* est très perméable, il a un bon drainage et retient très bien la lumière du soleil, fait qui

fournit un caractère spécial aux raisins, puisque le drainage rapide du sol est compensé par une plus grande intensité solaire qui aide les grappes à mûrir.

- 54 La ville d'Alella et son environnement agricole ont une histoire ancienne qui remonte à l'arrivée des Grecs. Les Romains en ont apprécié les vins et les ont mis en avant en les qualifiant parmi les meilleurs vins de la province de Tarraconense. Les vins, entre le I^{er} siècle av. J.C. et le I^{er} siècle après J.C., étaient exportés à Rome dans des amphores produites par des fours installés en Catalogne.

Vignobles d'Alella, à côté de la ville de Barcelone



- 55 Les vins d'Alella ont profité de leur proximité avec la ville de Barcelone et ont eu des vins qui tout au long de leur histoire, furent consommés par les élites de la ville. Un de nombreux moments dorés des vins d'Alella fut la période du Moyen Âge, quand ce vin est devenu la boisson la plus prestigieuse consommée la haute société locale. La Famille Royal Médiévale de Barcelone de Jaume II (1380-1433) et les

moines ont fait de ce vin leur préféré. Une partie du vin produit a commencé à être envoyé aux colonies espagnoles, en Amérique, pendant le XVIIIe siècle, par le biais des commerçants barcelonais et du port de la ville. Autre période faste pour les vins d'Alella : le XXe siècle, après l'arrivée du phylloxéra, quand les bourgeois propriétaires d'usines et les politiciens consommaient du vin de la région d'Alella et du « cava » du Penedès pour montrer leur importance et leur pouvoir au sein de la société. La résurrection du vignoble, après le phylloxéra, est à mettre au crédit de la Cooperativa Alella Vinícola, aujourd'hui Cooperativa Alella Vinícola Can Jonc, fondée en 1906. Elle fut l'un des premières cave coopérative à produire le vin et à la vendre en bouteilles.

- 56 La surface viticole a diminué de la moitié entre les années 1973 et 1986. Aujourd'hui, avec seulement 560 ha répartis sur 18 communes, cette D.O. est la plus petite répertoriée en Catalogne. La production moyenne est de plus de 8.000 hl par an, en variant annuellement selon les récoltes, avec un rendement bas de 14 hl/ha annuels. Le territoire doit faire face à la pression urbaine en raison de sa situation de proximité avec la ville de Barcelone.

Denominación de Origen Catalunya

- 57 La D.O. Catalunya a été créé en suivant la législation européenne en matière de vins de qualité produits dans des régions déterminées (v.c.p.r.d.). Elle ne se substitue pas aux autres D.O. ou D.O.C de la Catalogne, bien au contraire. Cette D.O. a pour de objet d'offrir la capacité à des vins de qualité qui, pour divers motifs n'ont pas été inclus dans les autres D.O. La D.O. de la région, de bénéficier d'un remplis en DO Catalunya. Cette Appellation a été créée en raison d'un déficit en vins rouges de qualité. Elle est censée les mettre en avant. Les vins postulant à la D.O. Catalogne, doivent dépasser une série d'essais qui garantissent leur qualité aux consommateurs.
- 58 Une des conditions indispensables est que les vins produits dans la D.O. aient été élaborés à partir de raisins plantés en Catalogne et dans caves situées en Catalogne. De même, peuvent appartenir au D.O. Catalunya des vins protégés de toute autre D.O. de Catalogne qui requièrent les conditions exigées pour la production de vins de quali-

té, pourvu que ces opérations soient clairement déterminées et soient indépendantes.

- 59 La diversité de sols, de microclimats et de variétés viticoles permet à la D.O. Catalunya d'être la plus innovatrice de toutes les D.O. catalanes. Des expérimentations y sont possibles relativement au sol, au climat, aux variétés de raisins employées. Elle permet d'augmenter les possibilités d'une production de vins catalans de qualité variée et abondante. De cette manière, la D.O. Catalunya se caractérise par la production d'une grande diversité de vins : blancs, rouges et liquoreux.
- 60 La D.O. Catalunya recouvre 8.690 ha de vignes. La production est de quelque 300.000 hl par an, soit plus de 30 millions de bouteilles dont plus de la moitié sont destinées à l'exportation. Les pays important le plus grand nombre de vin de la D.O. Catalunya sont l'Allemagne, le Royaume-Uni, la Suède et les USA avec plus de 1 million de bouteilles par an en moyenne. Ces Etats sont suivis par d'autres pays de l'UE, par le Canada, le Mexique, le Japon, la Suisse, l'Andorre, Cuba, les Philippines, la Chine ou l'Australie, soit un total de 105 pays dans le monde.

Denominación de Origen Conca de Barberà

- 61 La région que recouvre la D.O. Conca de Barberà est située dans la zone centrale et sud du territoire appelé Conca de Barberà, région centrale de Catalogne.
- 62 La D.O. Conca de Barberà possède des conditions physiques très bonnes et optimales pour la pratique viticole. Elle se trouve dans un bassin d'érosion à caractère fluvial, sur les matériaux doux de la Dépression Centrale catalane. La hauteur moyenne se situe entre 400 et 500 mètres. Le sol est argileux et calcaire, d'origine tertiaire, alluvial et favorise un bon drainage. Un climat méditerranéen sur influences continentales, avec un été et un hiver modéré par l'effet du vent provenant de la mer berce cette zone ; les précipitations y sont abondantes.
- 63 Dans le courant du XII^e siècle, le Monastère de Sainte Maria de Poblet et l'Ordre des chevaliers « Templarios » fondèrent les racines histo-

riques de la production vinicole moderne de cette région. Conca de Barbera a été une terre de communication qui a uni les secteurs de Lleida au nord et ceux de Tarragone au sud. Cette situation stratégique avait déjà été utilisée par les Romains, les premiers à avoir planté de la vignes dans le secteur, le long de la *Via Aurelia*.

Vignobles de la Denominación de Origen Conca de Barberà, devant le Monastère de Santa Maria de Poblet



- 64 À la fin du XIXe siècle, le phylloxéra arrive dans la région et toutes les vignes sont détruites. Un fort mouvement coopérateur se développe alors localement. La Conca de Barberà fut pionnière dans le mouvement coopérateur. Ainsi, durant l'année 1894, naît le Syndicat Agricole de Barberà de la Conca, première coopérative de toute la Catalogne. Les caves coopératives furent construites pendant le mouvement architectural moderniste et de grands architectes du moment, dont Cèsar Martinell, disciple de Gaudí, participèrent à ces fondations. En raison de leur beauté ces bâtiments reçurent la dénomination de « Cathédrales du Vin ». Non seulement, ils participent au patrimoine

culturel du secteur, mais aussi, ils rappellent l'effort collectif et encore présent aujourd'hui, des paysans du pays. Ces celliers modernistes sont des œuvres monumentales qui unissent fonctionnalité et beauté.

- 65 La D.O. Conca de Barberà englobe une surface de 5.871 hectares et concerne une production de 35.154 hectolitres annuels. On y fait principalement du vin blanc, puisque plus de la moitié de la surface viticole du secteur de la Conca de Barberà sont plantées avec des variétés blanches. Cette zone se superpose au D.O. Cava. Ainsi, de la production vinicole de la Conca de Barberà, 70% est destinée à l'élaboration de ce vin mousseux. Le restant donne surtout du rouge. La fraîcheur est la qualité des vins de la Conca de Barberà et la typicité des crus proviennent, entre autres, du cépage autochtone utilisé, le Trepat. La plus grande partie de la D.O. est contrôlée par les coopératives du secteur unissant où tous les vignerons des communes incluses dans la D.O.

Denominación de Origen Costers del Segre

- 66 La D.O. Costers del Segre est formée de sept secteurs qui s'étendent sur le territoire intérieur central de la Catalogne occidentale, limitrophe de la Communauté Autonome d'Aragon à l'ouest et des Pyrénées au nord.
- 67 Elle comprend 57 communes de la province de Lleida et 58 de la Tarragone. C'est une D.O. recouvre un total de huit régions catalanes. Cette grande dispersion géographique en fait sa singularité, mais génère de grands inconvénients. En témoignent les grandes variations géomorphologiques et climatiques de ces sept subzones. Cependant, en généralisant, elles sont situées dans le bassin fluvial intérieur de la rivière du Segre, fleuve de la rivière de l'Ebre, et possèdent toutes un climat méditerranéen continental. Les sols sont alcalins, calcaires, sableux en surface, pauvres en matière organique avec une faible présence argileuse. La continentalité climatique implique une différence thermique profonde entre le jour et la nuit, qui est complétée par une haute insolation et des précipitations faibles.

- 68 Les Romains ont introduit la culture de la vigne et la production du vin dans l'actuel D.O., comme le confirme la présence d'amphores viticoles dans quelques centres archéologiques. Un moment important a été sans doute la période de reconquête et l'expansion des vignobles monastiques. Pendant les XVIII^e et XIX^e siècles, la surface viticole était importante, mais la production vinicole peu dynamique en raison de l'éloignement d'un littoral tourné vers les colonies. La surface viticole de l'actuel D.O. Costers del Segre a été aussi affectée par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, mais les nouvelles plantations de vignes américaines permirent de maintenir le vignoble.

Vignobles de la Denominación de Origen Costers del Segre



- 69 Soulignons ici le grand rôle du coopérativisme agricole, fondamental dans toute la Catalogne, mais aussi, évoquons l'existence du Canal de Catalunya-Aragó qui a permis à la région de Lleida de cultiver des fruits doux ou de développer une production potagère. Le secteur de la vigne et du vin est, quand à lui, très dépendant de deux entreprises vitivinicoles: la société Codorniu, fondatrice de Raïmat, et le Castell

del Remei en Artesa de Segre. Les deux entreprises furent à l'origine de l'introduction de nouvelles technologies viticoles et œnologiques en Catalogne.

- 70 La surface viticole de la D.O. Costers de Segre est de 4.622 hectares pour une production moyenne de 87.019 hectolitres annuels. L'on y obtient principalement des vins rouges car la plus grande partie du vin obtenu par les variétés blanches est destinée à la production de cavas. Les vins rouges de la D.O. Costers du Segre sont très puissants, équilibrés et possèdent une bonne structure, tandis que les vins rosés proposent des arômes plus frais et fruitiers. Toutefois, comme nous l'avons souligné précédemment, il y a fort logiquement des variations entre les vins produits dans chacune des sept subzones.

Denominación de Origen Empordà

- 71 La D.O. Empordà se trouve au nord-est de la Catalogne. Elle se limite au nord avec la France, à l'est avec la mer Méditerranéenne et à l'ouest avec les contreforts des Pyrénées. Elle concerne 48 communes situées dans les régions de l'Alt Empordà et du Baix Empordà.
- 72 Nous sommes ici dans une région de plaines entrecoupée de courbes montagneuses. Le facteur physique qui la caractérise est la « tramontana », vent très fort qui provient de la mer et qui oblige à planter les vignes au niveau du sol et à les protéger avec des arbres ou arbustes rangés. La D.O. se situe dans un climat méditerranéen très influencé par la mer et par la « tramontana » qui donne lieu à des températures relativement froides. Ces conditions climatiques permettent d'ailleurs de libérer la vigne de quelques parasites. Dans le nord notons la présence de terres argileuses avec contenu calcaire ; près de la mer s'imposent des zones avec « llicorella » ; en général, sols compacts et de bon drainage, mais pauvre en matière organique.
- 73 La vitiviniculture a fait partie du paysage de l'Empordà depuis l'arrivée des Grecs à Empúries, premier lieu de Catalogne où les populations cultivèrent la vigne pour produire du vin. Après, avec l'effondrement de l'Empire romain, la vitiviniculture dans l'Empordà connu un effondrement. Il faut attendre l'arrivée des moines dans la zone pour que cette production ressurgisse. Evoquons par exemple le monas-

tère de Sant Pere de Rodes, situé dans les contreforts montagneux du littoral.

- 74 Postérieurement, les vignes se sont étendues très vite, réinvestissant les côtes abruptes et profitant du développement du commerce avec l'Amérique. L'augmentation de la population a coïncidé avec l'accroissement de la surface des exploitations et, furent même labourées des terres jusqu'ici marginales et non cultivées. Le phylloxéra, qui arriva en Catalogne depuis la frontière française avec l'Alt Empordà, fut décelé en premier, pour l'appellation, dans des vignes proches du monastère de Sant Quirze de Colera, dans la commune de Rabós, en 1879. Une fois de plus la création d'un réseau de coopératives et la promotion de la culture de vignes dans les meilleurs lieux permit la reconstitution du vignoble après le passage du puceron dévastateur.

Vignes de la Denominación de Origen Empordà à côté du village touristique de Roses



- 75 La D.O. Empordà s'étend sur une surface de 2.070 hectares qui produisent une moyenne de 60.000 hectolitres annuels. La production

se répartie entre vins rouges, blancs et rosés. Le cépage local se nomme Garnacha, variété à partir de laquelle on produit un vin doux approprié aux desserts.

Denominación de Origen Monsant

- 76 L'origine de la D.O. Monsant est liée à la D.O.C. Priorat, avec laquelle elle partage territoire et histoire. En outre, la D.O. Monsant fut une subzone de la D.O. Tarragona jusqu'au 2001, moment où celle-ci s'est distinguée par sa propre délimitation.
- 77 La D.O. Monsant est située dans deux secteurs, celui du Priorat et celui de la Ribera d'Ebre. Cette appellation entoure comme une couronne la D.O.Q. Priorat et elle se répartie en trois zones, celle du nord appelée Alt Priorat, celle du centre, Baix Priorat, et celle du sud nommée Ribera d'Ebre. La D.O. Monsant doit son nom à la montagne située dans le nord du secteur, la Montagne du Monsant, qui possède depuis peu un Parc Naturel éponyme.
- 78 La majeure partie du sol qui forme la D.O. Monsant est calcaire et très compacte, à l'exception de la zone sud, qui est granitique altérée et granulée. Son climat est méditerranéen avec influence continentale, il présente des oscillations thermiques diurnes et saisonnières et de faibles précipitations. Un réseau hydrographique abondant traverse cet espace. Les vignes se trouvent dans les fonds des vallées de la Montagne du Monsant dans le nord et dans les petites plaines dans le sud, bien qu'on en trouve également sur un réseau de terrasses construites avec l'intention de sauver les côtes abruptes et de profiter au maximum de la lumière solaire. Les vignes sont cultivées en rangs, sauvages ou organisés, parfois associées à des arbres fruitiers comme les amandiers, les noisetiers et les oliviers.
- 79 L'origine de la D.O. Monsant remonte au XII^e siècle, au moment de l'instauration de la Cartuja d'Escaladei, du comté de Prades et de la baronnie de Cabassers, sous la dépendance de l'évêque de Tortosa. Notons aussi l'influence du château de Falset (fief de Jaume I), lequel contrôlait toute la commune et avait une certaine indépendance et un pouvoir propre. En raison de la présence de l'Ebre et des possibilités de transport qu'offrait cette rivière, les villages de l'actuel D.O. Monsant, spécialement ceux du sud, avaient de forts liens de com-

munication avec les zones du littoral catalan les plus dynamiques. Au cours du XVI^e siècle, cette région s'est développée économiquement et a pu facilement exporter sa production via la ville de Reus et son port, Salou. Ce potentiel permis l'augmentation des surfaces cultivables et l'élévation du prix du vin, entraînant le développement d'une monoculture de la vigne destinée essentiellement à la production de vin. Les constructions en 1845, d'une part, de la route de Reus à Mora qui traversait la ville de Falset et, d'autre part, celle, en 1890, du chemin de fer unissant la Tarragone à Saragosse, ont facilité le transport du vin et le développement commercial du secteur dans cette région marquée malgré tout par les effets du phylloxéra. Cependant, la grande richesse accumulée avant le phylloxéra fut principalement investie dans l'industrie qui se commençait à développer en les zones côtières et ne bénéficia que très peu à l'agriculture. Ainsi, après l'invasion du puceron ravageur l'argent manqua pour les replantations, la modernisation du secteur agricole qui subit un démantèlement important. Une fois de plus, le mouvement coopératif permis d'améliorer la situation sans pour autant revenir à la monoculture viticole passée.

- 80 Les vins noirs exclusivement produits dans l'appellation sont secs, intenses et possèdent corps. Les blancs sont concentrés, « méditerranéens » et de haute teneur alcoolique. Sont également produits des vins rosés et des vins de liqueur. En raison d'un relief relativement plat, s'est développée une certaine mécanisation des cultures. Notons que les vins de la D.O. Montsant ont un degré alcoolique plus faible que ceux de la D.O.C. Priorat et les vignes sont plus jeunes. La D.O. Montsant a une surface de 2.020 hectares et une production de 33.000 hectolitres annuels, avec un rendement bas de 16 hl/ha.

Viñedos de la Denominación de Origen Montsant, población de Ulldemolins



Denominación de Origen Penedès

- 81 La D.O. Penedès est la plus importante de la Catalogne en termes de taille et de production. Elle recouvre dans six régions formant un territoire continu de vignobles et un espace varié qui réunit côte, plaine et montagne. Ainsi, les variétés viticoles sont diverses, comme le sont le climat et le sol, (comme pour la D.O. Costers du Segre). Elle se situe entre deux grandes villes de Catalogne : Barcelone et Tarragone.
- 82 Le climat méditerranéen à influence maritime donne des hivers et des étés plaisants ainsi que des équinoxes apportant de faibles précipitations. L'insolation est très importante mais compensée par l'influence modératrice de la mer, qui apporte de l'humidité dans les plus chauds matins de l'été. La vigne s'étend de la mer jusqu'aux zones les plus hautes de l'intérieur de la D.O., à 200 mètres d'altitude, avec des coteaux ondulés et courbes. Le sol est formé par des terres profondes

qui combinent argile et sable. Nous sommes donc face à un terroir perméable mais capable de retenir l'eau de pluie. La somme de tous ces facteurs physiques font de la D.O. Penedès la plus optimale pour la culture viticole en Catalogne.

- 83 Les Grecs sont à l'origine de la culture de la vigne et de la production du vin dans l'actuel D.O. Penedès. L'établissement des « villaes » romaines au III^e siècle (grandes exploitations agricoles à but commercial se déployant le long de la Via Augusta) entraîna une rapide reconnaissance du vignoble du lieu et de ses vins, vendus dans tout l'Empire. La reconquête, accompagnée de l'installation de monastères installés par des ordres français et la construction de châteaux dirigés par seigneurs féodaux, rendirent possible l'expansion de la vitiviniculture au Penedès au Moyen Âge. Les châteaux donnaient sécurité aux agriculteurs qui purent cultiver des vignes dans tout le secteur ; les monastères offraient les connaissances nécessaires pour la pratique viticole et la production vinicole. La seconde période dorée du vignoble date des XVIII^e et XIX^e siècles, avec une croissance démographique continue, l'introduction de nouvelles techniques agricoles et, tout spécialement, avec la libéralisation du commerce en direction du Nouveau Monde. Les centres principaux de commerce étaient la ville de Vilafranca du Penedès, née en 1108, et le port de Vilanova i la Geltrú. L'arrivée du chemin de fer pendant la seconde moitié du XIX^e siècle consolida le commerce des vins vers les principales capitales européennes et vers l'international. C'est à ce moment que la surface viticole de la région atteignit son zénith historique avec un enrichissement sans précédent du vignoble. Avec l'arrivée du phylloxéra en Penedès il fallut, comme partout lorsque cela était possible replanter sur greffons américains. Le fléau généra cependant un investissement technique et cognitif de grande ampleur qui permit le développement des connaissances vitivinicoles propres à améliorer la qualité des productions.
- 84 Avec le début de la production du vin mousseux en 1872, la zone se muera en une des régions vinicoles les plus importantes de l'Espagne. Il s'ensuivit l'application d'une législation séparant les deux productions et normalisant, d'une part, la D.O. Penedès et, d'autre part, la nouvelle D.O. Cava. Durant les années 1960, tandis que le cava poursuivait son chemin propre, les vins de la D.O. Penedès accédaient au Panthéon des vins espagnols aux côtés de ceux de La Rioja ou de Xérès. Cette

reconnaissance provient d'un fort investissement tant en recherche comme en développement des secteurs viticole et œnologique. Elle a impliqué l'introduction de nouvelles variétés viticoles permettant la production de vins de qualité, l'arrivée de cuves en inox modernes capables de refroidir le vin pour améliorer le processus de fermentation, la vente de vins en bouteilles.

- 85 Dans les dernières décennies nous avons assisté à une augmentation de la production de vins rouges dans la région. Aujourd'hui, la D.O. Penedès s'étend sur 27.729 hectares de vignes et produit 523.451 hectolitres annuels avec rendement maximum de 18 hl/ha.

Denominación de Origen Pla de Bages

- 86 La D.O. Pla de Bages est située dans la zone nord centrale de la Catalogne Elle est marquée par une dépression avec les Pyrénées au nord, par la montagne pre-litoral au sud et à l'est et, à l'ouest, par les montagnes Rubió et Castelltallat.
- 87 26 communes de la région du Bages composent la D.O. Cette dernière possède un climat méditerranéen de moyenne montagne, caractérisé par de faibles précipitations annuelles (500-600 mm), et une forte oscillation thermique. S'agissant d'un climat exigeant, les vignes offrent peu de raisins, à partir desquels on élabore des vins de grande qualité, spécialement des vins rouges. La D.O. est traversé par la rivière Llobregat et son affluent le Cardener. Les vignes, situées en petites vagues et en coteaux arrondis, poussent sur un sol argileux et pauvre en matière organique, constitué, dans quelques zones d'affleurements calcaires et sablonneux.
- 88 Les débuts de la vitiviniculture dans le secteur du Bages viennent, comme dans une grande partie de Catalogne, de la période romaine. L'installation du monastère bénédictin de Sant Benet du Bages a développé la vitiviniculture de l'actuelle Bages pendant le Moyen-âge, en étendant les connaissances viticoles, la production vinicole et la culture du vin. Nous conservons encore de cette période les constructions de pierre caractéristiques de cette zone, destinées à l'entrepôt des outils de la vigne. Pendant le XVIII^e siècle, la production vinicole du Bages approvisionnait l'intérieur d pays catalan et les populations des zones les plus montagneuses des Pyrénées (espaces

où la pratique viticole était moins rentable et même, inusuelle). La région du Bages restait ainsi hors du circuit de la production vinicole destinée à l'exportation vers l'Amérique. Elle s'est finalement construite sur un marché local fiable, stable et sûr. Pendant le XIX^e siècle, la région du Bages fut une importante région vinicole. A la consolidation du marché intérieur, s'est ajouté un commerce extérieur avec une France touchée de plein fouet par la crise phylloxérique.

- 89 Le phylloxéra et la surproduction qui s'en suivit provoquèrent une crise du secteur viticole local qui perdura jusqu'à la moitié du XX^e siècle. Les marchés historiques se fermèrent et la vigne laissa place à d'autres cultures plus rentables. À la fin du XX^e siècle, trois phénomènes permirent à ce vignoble de renaître : l'expérimentation de vignes étrangères et autochtones pour produire un vin de qualité, la création de la D.O. Pla de Bages et la construction de l'autoroute Barcelone-Manresa.

Construction de pierre très caractéristique dans les vignobles de la Denominación de Origen Pla de Bages



- 90 La D.O., avec ses 550 hectares, produit de nos jours 11.800 hl annuels de vin. Ce sont des vins tranquilles et de terroir, peu connus et destinés à un marché principalement catalan. C'est une D.O. actuellement en phase de consolidation et d'expansion, prenant fait et cause pour une production de qualité, tant en vins rouges comme en blancs et rosés.

Denominación de Origen Calificada Priorat

- 91 La D.O.C. Priorat se trouve dans le sud-ouest de Catalogne et comprend la partie intérieure de la région du Priorat, reconnue comme la zone historique du Priorat.
- 92 Le terrain est abrupt, formé par de petites collines et montagnes, les cultures sont en terrasses, même si, parfois, les vignes sont plantées plus classiquement, dans les collines de plus petite pente. Le climat est méditerranéen, mais avec influence continentale qui donne des hivers, très froids comme des étés très chauds ; c'est une région sèche, très ensoleillée, sujette aux gels tardifs qui limite la pratique de l'agriculture et la diversification de cultures. La caractéristique principale de cette région viticole s'inscrit dans le sol. Il est constitué par une couche primaire schisteuse, « la llicorella », qui se présente en petites lames plates. Ce type de sol est peu fertile et les vignes ont une productivité très faible, avec très peu de grappes et raisins. Cependant, l'ensoleillement important permet de produire des raisins possédant une haute concentration en sucre et des vins avec fortement alcoolisés.
- 93 L'origine de la vitiviniculture moderne dans le secteur du Priorat est due à l'implantation, par les moines bénédictins au XII^e siècle et pendant la reconquête chrétienne, de la Cartuja de Sainte Maria d'Escaladei (Scala Dei). Pendant le XVIII^e siècle, a lieu un développement économique dans la région. La production agricole étend ses surfaces et on profite du dynamisme de la ville de Reus et de son port, Salou, pour vendre les vins produits dans le Priorat. La région se spécialise dans la production vinicole de monoculture. Les autres denrées agricoles essentielles comme les céréales ou les olives sont abandonnées. Pendant les XVIII^e et XIX^e siècles, la monoculture viticole favorise le développement économique de la région. Pourtant, cette richesse

n'est ni utilisée dans des améliorations agricoles, ni dans des investissements économiques en direction du secteur vitivinicole. L'arrivée du phylloxéra fait diminuer la surface viticole et la production du vin de deux tiers sur le territoire du Priorat. Seul de grands investissements capables de financer la replantation des vignes auraient pu relancer le secteur. Seulement, le capital humain et financier produit avant la crise grâce au commerce vinicole fut investi prioritairement dans des activités économiques plus rentables et plus sûres, comme dans le secteur industriel Barcelonais et du littoral catalan. Ainsi, au début du XXe siècle, le Priorat est à nouveau isolé.

- 94 La relance de la dernière décennie du XX^e siècle est due principalement à des initiatives individuelles et étrangères qui donnèrent lieu à la création de la D.O.C. Priorat durant l'année 2000. Les œnologues René Barbier et Álvaro Palacios, entre autres, ont mis en pratique leurs connaissances et ont introduit de nouvelles variétés viticoles qui ont permis de baisser le degré alcoolique des vins. Ils proposèrent de nouveaux modes de vinification et incitèrent à la mise en bouteilles à la propriété.
- 95 La surface du vignoble est de 1.650 hectares qui produisent une moyenne de 1.857 hectolitres annuels du vin. Les vins les plus connus sont les rouges, très intenses, structurés, persistants et de haute teneur alcoolique (entre 13% et 18%), mais, on produit aussi de vins blancs et de vins de desserts. Presque 40% des Priorat sont exportés en dehors de la Catalogne : dans le reste de l'Espagne, dans l'Union Européenne, aux USA, au Japon, au Mexique, au Brésil, au Canada, en Russie ou en Australie.

Denominación de Origen Tarragona

- 96 La D.O. Tarragona se situe dans le sud de la Catalogne. Elle est divisée en deux sous-zones, celle du Ribera de l'Ebre à l'ouest en suivant le cours de la rivière Ebre et avec centre au château de Miravet, et celle du Camp de Tarragona à l'est.
- 97 C'est une D.O. de plaine, s'étendant le long des marges des rivières et du littoral méditerranéen. Son climat général est de type méditerranéen, tempéré, sans grandes oscillations thermiques. Le sol y reçoit des alluvions issues de l'Ebre et de ses affluents. Dans le Camp de

Tarragona le sol est plus calcaire et fin, tandis que dans le Ribera d'Ebre le sol est calcaire et pierreux.

- 98 La vitiviniculture dans la région de l'actuelle D.O. Tarragona est née avec l'arrivée des Romains en Catalogne. Durant l'année 218 avant J.C., Cornelio Escipión y débarqua avec ses légions militaires romaines et établit sa base militaire à Tarrakon (Tarragone). La culture de la vigne s'est alors étendue rapidement sur l'ensemble de la zone dite du « Camp de Tarragona », favorisé par des conditions climatologiques excellentes. Les vins de Tarraco (Tarragone) eurent une grande réputation pendant la période romaine furent célébrés par poètes et élites Romaines. Au moyen-âge, les moines semblent une nouvelle fois avoir été les grands promoteurs de la vitiviniculture locale. Avec la présence de grand monastère comme ceux de Santes Creus, Vallbona de les Monges et Santa Maria de Poblet, les surfaces viticoles augmentèrent encore. Autre période fleurissante : les XVI^e, XVIII^e et XIX^e siècles, période de commerce de vin et eau-de-vie vers les colonies américaines. Les cargaisons de vins envoyées depuis le port de Salou se dirigeaient aussi vers l'Europe, et en particulier vers le Royaume-Uni, pays adepte des vins très sucrés produites en Tarragone. Comme ce fut le cas dans d'autres régions vitiviniholes catalanes, la perte du marché des colonies américaines et l'arrivée du phylloxéra provoquèrent une crise conséquente dans le vignoble. Le coopérativisme, les initiatives de chefs d'entreprise privés et la Estación de Viticultura y Enologia de Reus les piliers de la rénovation de ce vignoble. L'autonomie de la sous-zone Falset en qui devient alors l'actuelle D.O. Montsant, une baisse des ressources en vins de qualité dans la D.O. Tarragona. Les vins du D.O. Tarragona, malgré sa grande histoire et sa proximité avec d'autres grandes D.O., souffre d'un déficit d'identité et n'est pas parvenue, comme l'ont fait ses voisines, à dynamiser sa production.
- 99 Les 7.391 hectares de vigne de la zone produisent une moyenne de 391.000 hectolitres annuels de vin. La production de vins du D.O. Tarragona est variée et inclut des vins blancs, rouges, rosés, doux et de liqueur. La D.O. Tarragona est tournée aujourd'hui vers marché intérieur. Elle tente de dynamiser son potentiel en mettant en valeur en s'associant aux offres gastronomiques et touristiques du littoral de la province de Tarragone et cherche à bénéficier des marchés comme ceux de Salou, Tarragone, Cambrils, Torredembarara, Valls ou Reus.

Denominación de Origen Terra Alta

- 100 La D.O. Terra Alta est situé dans le sud-ouest de la Catalogne limitrophe de la Communauté Autonome d'Aragon. Le vignoble est assis sur un plateau situé à 400 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Vignobles de la Denominación de Origen Terra Alta



- 101 La D.O. possède un climat méditerranéen continental. Les sols sont calcaires, mais la texture lourde et argileuse permet un drainage correct. La dépression de l'Ebre forme un paysage spectaculaire, caractérisé par des petites collines et un relief abrupt et stérile. La vigne est une des cultures traditionnelles pratiquée dans la région, elle se combine à d'autres produits méditerranéens classiques comme le blé, l'olivier ou les arbres à fruits secs. Les vignes poussent sur des terrasses, en début de colline, ce qui favorise l'ensoleillement. On plante des cepes également dans le fonds des vallées pour profiter des sols plus riches.

- 102 Les premières références vinicoles de la Terra Alta remontent à 1185, moment où le comte de Barcelone, Ramon Berenguer IV, à incité à la plantation de vignes pour fournir en vin le marché de la Catalogne intérieure. En outre, la production vinicole a été favorisée durant la période médiévale par la reconquête chrétienne et l'installation de Chevaliers de l'ordre du temple dans la région (Contrôle du château de Miravet, dans la région voisine de la Ribera d'Ebre). La vigne a été fondamentale dans le processus de colonisation, puisqu'elle pouvait être plantée dans des terrains difficiles ou peu favorisés climatiquement, qu'elle requérait peu de dévouement et permettait aux agriculteurs de se consacrer à d'autres cultures. Au début du XVIIIe siècle, l'agriculture catalane était encore traditionnelle. Persistait la culture bisannuelle, nécessitant une importante main d'œuvre. L'augmentation démographique supposa alors une expansion et une intensification du secteur agricole, voire le développement d'une spécialisation vers des produits marchands. Dans le cas du secteur de la Terra Alta, zone non irriguée, l'intensification fut le fait des cultures méditerranéennes traditionnelles : les céréales, la vigne et, spécialement, l'olivier, en profitant de l'augmentation du prix de l'huile.
- 103 Comme dans bon nombre de vignobles catalans, le phylloxéra se développant en France, les surfaces et production vitivinicole augmenta et ce, aux dépens de la culture de l'olivier, tout en profitant du rôle influent de la ville de Reus. Après le phylloxéra, le coopérativisme laissa la possibilité aux vigneron et paysans de produire huile et vin par eux-mêmes. Au début du XXe siècle, le secteur agricole était principalement céréalier, puisque ces productions représentaient 46% des terres en culture, contre 28% pour les oliviers et 18% pour la vigne. Pourtant, en 1973, la vigne est devenue la culture plus importante de la région, avec 13.000 hectares de surfaces plantées de ceps, soit 43,7% de la surface cultivée du territoire. Avec l'entrée de l'Espagne dans l'Europe, le secteur a aussi été touché par la politique vinicole de l'Union qui a promu une reconversion du secteur. On a arraché les vignes les plus vieilles et les moins productives et on a réduit la surface du vignoble avec l'intention d'obtenir de plus grands rendements et une plus grande qualité du vin.
- 104 La surface du vignoble est, à l'heure actuelle, de 9.924 hectares qui produisent une moyenne de 268.941 hectolitres annuels. On y produit des vins rouges, blancs, rosés et de liqueur. Les blancs sont les vins

caractéristiques de la D.O., fins, intenses. Les vins noirs sont intenses, structurés, fruités, avec du corps et arrivent en force sur les marchés d'aujourd'hui. Les agriculteurs fournissent le raisin aux différentes coopératives du secteur, lesquelles ont introduit les nouvelles techniques de vinification qui ont permis de vendre le vin en bouteilles. Ces améliorations ont rendu possible l'exportation des vins de la D.O. Terra Alta.

Denominación de Origen Cava

- 105 La D.O. Cava est une D.O. de niveau national, bien que son origine et la plus grande partie de sa surface et sa production appartiennent à la Communauté Autonome de Catalogne. C'est aussi la seule D.O. dont le nom ne fait pas référence à un cadre géographique. Il s'agit de l'adoption d'un concept particulier du lieu de production en langue catalane, « la cava », le lieu souterrain où la deuxième fermentation s'effectue en bouteilles.
- 106 La zone de production de la D.O. Cava recouvre 160 communes situées dans 7 Communautés Autonomes espagnoles : la Catalogne, l'Aragon, l'Extremadura, La Rioja, la Navarre, le País Vasco et Valencia. 136 de ces communes, soit 90% de la surface de la D.O., se situent en Catalogne et spécialement dans la région vitivinicole du Penedès. En fait, la région vinicole du Penedès concentre 95% de la production de cava, le reste de la Communauté Autonome de Catalogne plus de 3% et les autres régions espagnoles les 2% restant.
- 107 Remerciements
- 108 Boursière postdoctorale Beatriu de Pinós de la Generalitat de Catalunya ; la Chaire Unesco "Culture et Traditions du Vin", l'Institut Jules Guyot, l'Université de Bourgogne, avec le projet de recherche "Géographie de la vigne et du vin: Territoire, culture, paysage et économie".
- 109 Cet article est liée à deux projets de l'Université de Barcelone: "Las unidades básicas de paisaje agrario de España: identificación, delimitación, caracterización y valoración. La España mediterránea cálida insular y el valle del Ebro" et le Grup de Recerca Ambiental Mediterrània (GRAM).

Catalunya, Decret 474/2004, de 28 de desembre, pel qual es desenvolupa la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 30 desembre 2004, número 4291.

Catalunya, Llei 15/2002, de 27 de juny, Presidència de la Generalitat, d'ordenació vitivinícola, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 juliol 2002, número 3673.

Catalunya, Ordre 3 desembre 1998, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, que modifica el Reglament de la Denominació d'Origen Costers del Segre i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 10 desembre 1998, número 2783.

Catalunya, Ordre 22 juny 1999, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual es crea la Denominació d'Origen Catalunya i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 2 juliol 1999, número 2922.

Catalunya, Ordre 18 desembre 2000, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 29 desembre 2000, número 3294.

Catalunya, Ordre 30 octubre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Tarragona i del seu Consell Regulador, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 novembre 2001, número 3510.

Catalunya, Ordre 5 novembre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Montsant i del seu Consell Regulador, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 9 novembre 2001, número 3510.

Catalunya, Ordre ARP/148/2005, 7 abril 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Terra Alta, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 18 abril 2005, número 4365.

Catalunya, Ordre ARP/149/2005, 11 abril 2005, per la qual es crea la Denominació d'Origen Catalunya i se n'aprova el Reglament, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 18 abril 2005, número 4365.

Catalunya, Ordre ARP/276/2005, 14 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Tarragona, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 21 juny 2005, número 4410.

Catalunya, Ordre ARP/286/2005, 15 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Montsant, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 28 juny 2005, número 4414.

Catalunya, Ordre ARP/297/2005, 20 juny 2005, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Costers del Segre, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 1 juliol 2005, número 4417.

Catalunya, Ordre ARP/60/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen

Conca de Barberà, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/61/2006, 17 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Pla de Bages, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/62/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Penedès, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/63/2006, 16 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Empordà, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/64/2006, 22 febrer 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Alella, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 3 març 2006, número 4585.

Catalunya, Ordre ARP/188/2006, 18 abril 2006, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, *Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya*, 21 abril 2006, número 4618.

Ciurana, J. (1980): *Els vins de Catalunya*, Barcelona, Servei Central de Publicacions de la Generalitat de Catalunya.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (1999): *Estadístiques Agràries i Pesqueres de Catalunya, any 1997*, Barcelona, D.A.R.P., Generalitat de Catalunya.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (2003): *Guia de l'Agroalimentació de Catalunya, sector del vi, cava i licor*,

Barcelona, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Generalitat de Catalunya.

El Periódico de Catalunya (2002a): "D.O. Penedès", *Catalunya, País de Vins*, fascículo I.

El Periódico de Catalunya (2002b): "D.O. Penedès", *Catalunya, País de Vins*, fascículo II.

El Periódico de Catalunya (2002c): "D.O. Terra Alta", *Catalunya, País de Vins*, fascículo III.

El Periódico de Catalunya (2002d): "D.O. Costers del Segre", *Catalunya, País de Vins*, fascículo IV.

El Periódico de Catalunya (2002e): "D.O. Tarragona", *Catalunya, País de Vins*, fascículo V.

El Periódico de Catalunya (2002f): "D.O. Conca de Barberà", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VI.

El Periódico de Catalunya (2002g): "D.O. Empordà-Costa Brava", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VII.

El Periódico de Catalunya (2002h): "D.O. Monstant", *Catalunya, País de Vins*, fascículo VIII.

El Periódico de Catalunya (2002i): "D.O. Alella", *Catalunya, País de Vins*, fascículo IX.

El Periódico de Catalunya (2002j): "D.O. Pla de Bages", *Catalunya, País de Vins*, fascículo X.

El Periódico de Catalunya (2002k): "D.O. Catalunya", *Catalunya, País de Vins*, fascículo XI.

El Periódico de Catalunya (2002l): "D.O. Priorat", *Catalunya, País de Vins*, fascículo XII.

Europa, Reglamento (CE) 1493/1999, Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, *Diario Oficial* n° L 179 de 14 julio 1999.

Huetz de Lempis, A. (2009): *Les vins d'Espagne*, Bordeaux (France), Presses Universitaires de Bordeaux.

Institut Català de la Vinya i el Vi. INCA-VI. Página web.

Institut d'Estadística de Catalunya (IEC) (anual): *Anuari Estadístic de Catalunya*, Barcelona, Institut d'Estadística de Catalunya; Generalitat de Catalunya.

Institut d'Estadística de Catalunya (IEC) (anual): *Cens agrari*, www.idescat.es.

Ministerio de Fomento (1899): *Mapa de la invasión filoxérica en España, hasta 1899, formado con los datos remitidos*

por los ingenieros agrónomos afectos a este servicio, Madrid, Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio.

Miró, J. (1988): *La producción de ánforas romanas en Catalunya. Un estudio sobre el comercio del vino de la Tarraconense (siglos I a.C. - I d. C.)*, Coimbra, Instituto de Arqueología de la Faculdade de Letras de la Universidade de Coimbra.

Mollevi, G. (2007): *La geografía de la vid y el vino en Cataluña*. Barcelona, Editorial Davinci Continental.

Rexach, A. (2000): *Vins i caves de Catalunya*, Barcelona, Edicions L'isard, S.L.

Solà, A.; Farré, A. (1979): "Història I", en *Dolça Catalunya. Gran Enciclopèdia Temàtica Catalana*, volumen V, página 146.

Français

Cet article présente l'évolution historique de la culture de la vigne dans l'actuel territoire de la Communauté Autonome de Catalogne, depuis son origine VI^e siècle av. JC. Nous y évoquons les lieux de plantation de la vigne, les sociétés qui ont effectué ces plantations, la façon dont elles furent plantées ainsi que les éléments culturels et religieux liés à cette culture de la vigne. En outre, l'article propose une étude de l'évolution historique de la production de vin, depuis l'arrivée des Grecs à d'Ampurias (Empuries) jusqu'à nos jours, en passant pour la période romaine, le Moyen-âge, les siècles du grand commerce catalan et la crise phylloxérique à la fin du XIX^e siècle.

Dans une seconde partie, on analysera la situation actuelle du secteur vitivinicole catalan, en se centrant sur l'établissement des Appellation d'Origine Contrôlée (« *Denominación de Origen* »). Actuellement, le secteur vitivinicole est un des secteurs agricoles les plus importants de la Catalogne. Il y a 12 Dénominations d'Origine viticoles en Catalogne, chacune d'elles étant très différente des autres et ayant sa propre identité.

Gemma Molleví Bortoló

Escola de Viticultura i Enologia Merce Rossell i Domènech de Sant Sadurní

d'Anoia - Barcelone

gemografia@yahoo.es