

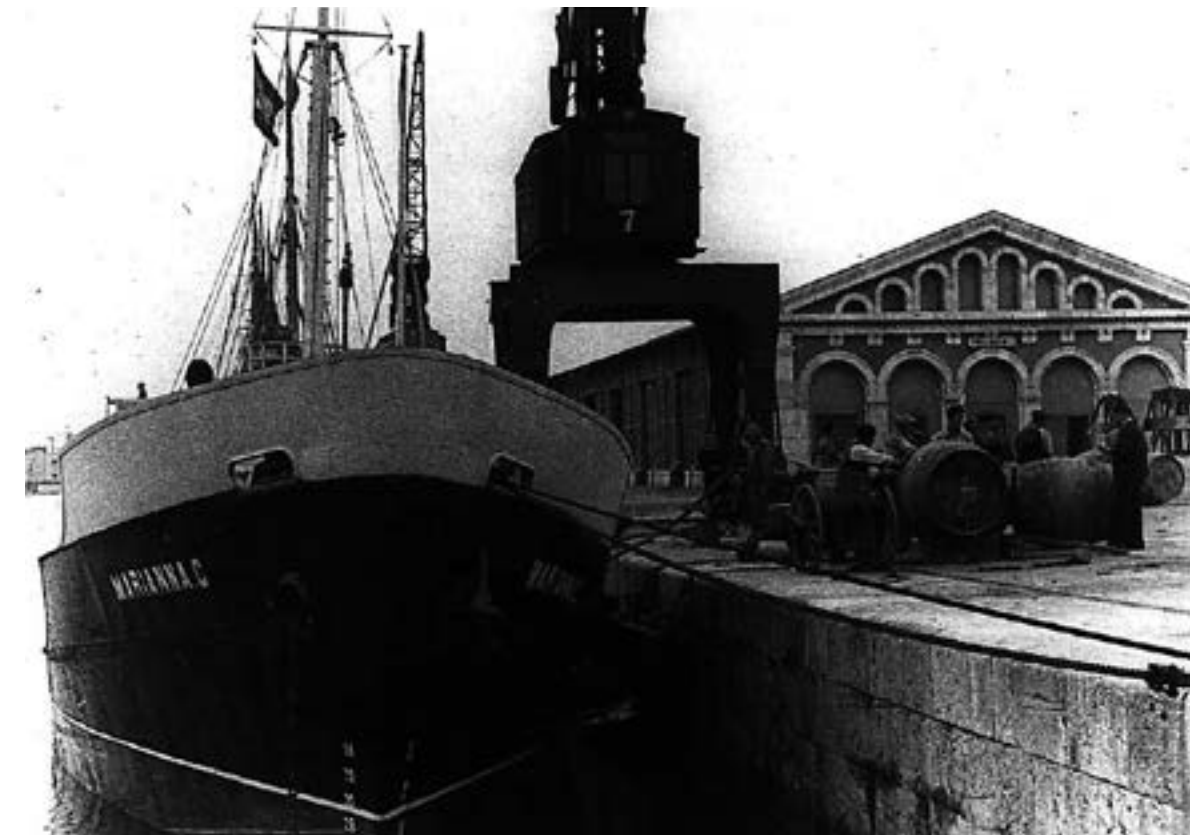
El món del vi: comercialització i transport a través del Port de Tarragona

Mònica Flores
Port de Tarragona

Fotografies del arxiu del
Port de Tarragona.

És un fet ben conegut que la introducció dels ordes regulars i militars en les terres tarragonines va respondre, principalment, a una estratègia de la casa comtal barcelonina consistent en reduir el control polític, militar o dominical de llinatges molt poderosos com els Bordet, o els Clarmunt¹. Tanmateix, la demostrada fidelitat de l'orde cistercenc al comte o rei, així com la seva proximitat als interessos de l'església tarragonina la convertien en una candidata ideal en el procés repoblador en el curs mig i sobretot baix del Francolí. D'altra banda, el desplegament cistercenc també permetia obtenir mitjans de producció estratègics per al desenvolupament d'unes economies monàstiques complexes i perfeccionades que tenien la capacitat d'acumular importants estocs, transformant d'aquesta manera els mercats.

D'acord amb el que s'ha esmentat, l'ordre del Cister va introduir importants canvis productius, fet que es pot comprovar, en el cas del domini de Poblet, en l'escriptura de l'any 1246 la qual descriu en el moment de consignar les propietats, camps on es conreava blat, lli, cànem, llegums i productes de l'horta. També es dona compte de ramats d'ovelles que produïen formatge i llana, així com pollastres, gallines, béns i porcs. Un capbreu posterior de la baronia del monestir del s. XIV mostra com a la vall ja pràcticament només es conreava vinya, la qual, en canvi, era inexistente a les escriptures resseguides del segle XII i absent, també, entre els cultius que s'especifiquen a l'establiment del segle XIII².



Així mateix, aquest predomini del conreu de la vinya va impulsar la viticultura a la zona que, de fet, sempre havia estat molt lligada a l'evolució històrica de la comarca. Els seus antecedents es remunten als temps romans i, possiblement, abans i tot. Però amb l'ocupació sarraïna les vinyes pràcticament van desaparèixer, atès que l'Alcorà prohibeix el seu conreu³. El posterior establiment de l'orde monàstic cistercenc va permetre que els monjos transmetessin els seus coneixements vitícoles als pagesos del territori.

Així doncs, l'edat mitjana és un moment àlgid dins el món de la viticultura. L'altre pas important en el conreu de la vinya el trobem a final del segle XVIII. Concretament, a partir de 1786 es va concedir a Tarragona el permís per comerciar lliurement amb Amèrica i, per aquest motiu, els camps de vinyes es van expandir arreu en detriment d'altres productes agrícoles. Posteriorment, durant la segona meitat del segle XIX i a partir de l'aparició de la fil·loxera a França, el conreu i la comercialització de productes vitícoles van viure un període de gran expansió. Es van realitzar, altre cop, noves plantacions en terrenys erms fins aleshores, cultiu que va arribar a representar el 43,67% de les terres conreades al Camp de Tarragona⁴.

¹ Bonet Donato, M.; "L'establiment del Cister i dels Ordes Militars a l'àmbit tarragoní", en: Güell M.; Rovira i Gómez, S.-J. (coord.), L'home i l'història. Miscel·lània en homenatge a Josep M. Recasens i Comes, Tarragona: Autoritat Portuària de Tarragona, 2007, p. 117 - 127.

² Batet Company, C.; "El Cister conqueridor. El sentit de l'agricultura silenciada", en: Barceló, M.; Feliu, G.; Furió, M.; Sobrequés, J. (coord.), El feudalisme comptat i debatut, València: Universitat de València, 2003, p. 237 - 252.

³ Andreu, C. "El vi en la història de la Conca de Barberà" a Dossier Agraris ICEA, núm. 11 (juliol 2009), p. 7 - 10.

⁴ Ferrer i Bosch, A. "La crisi de la fil·loxera i el comerç del vi", en Piqué i Padró, J. (Coord.), El segle XX a Tarragona, Tarragona: Nou Diari: 1995, p. 26.

⁵ Vid. nota 4, p. 28.

La producció vitícola era molt diversificada, ja que el conreu podia tenir més de 46 varietats de ceps, entre les que destaquen el sumoi, moscatell, garnatxa, ull de llebre i picapoll, la graduació alcohòlica de les quals estava entre 11 i 12.

D'altra banda, resulta cabdal el paper del Port de Tarragona dins el mercat vitícola, i més concretament, en el procés d'exportació. En aquest sentit, cal explicar que els vins tarragonins es caracteritzaven per l'elevada graduació, fet que els portava a fer-los servir com a producte de mescla en l'elaboració de bons vins francesos i que els apartava de la competició del mercat de vins de qualitat. Aquesta estratègia, abans de la fil·loxera, va afavorir la seva exportació i després, quan aquesta va arribar a França impedit que el país gal pogués atendre les demandes dels seus mercats, va permetre la fàcil exportació dels vins tarragonins⁵.

En definitiva, es pot dir que durant la segona meitat del segle XIX, el mercat del vi va imposar el seu ritme que, com s'ha vist, anava lligat als esdeveniments que protagonitzaven els ceps francesos. De tal manera que, els episodis de crisi del sector vitivinícola del país veí (fil·loxera) eren moments d'eufòria econòmica a les comarques



⁶ Escoda Murrià, E., El Port de Tarragona, Tarragona: CEMAPT - Lunberg, 2002, p. 118.

⁷ Vid. nota 6, p. 118.

⁸ Allió Ferrer, J.; El comerç i l'exportació del vi a Tarragona, Tarragona: Arola Editors, 2010, p. 37.

tarragonines en la que els comerciants es van enriquir, invertint posteriorment els beneficis, principalment, en l'adquisició de vaixells⁶. Aquesta situació es va allargar fins l'any 1891, moment en què la plaga de la fil·loxera va destruir les vinyes del Camp de Tarragona.

A final del s. XIX, el vi va esdevenir el principal producte exportat a través del Port de Tarragona, embarcant-se l'any 1881 un total de 30.823 pipes, essent el moment més crític l'any 1897 amb 1.305 pipes exportades⁷. De fet, la crisi de la fil·loxera a les vinyes tarragonines es va començar a notar l'any 1894, i a partir del 1896 l'exportació va disminuir

en un 50% respecte l'any anterior. A Tarragona, la irrupció de la fil·loxera va suposar un greu cop ja que els seus mitjans s'havien especialitzat en un únic conreu i en una única indústria derivada d'aquest i en un tràfic portuari, el volum del qual ocupava el 60%.

D'altra banda, una activitat que es va desenvolupar arran de la fil·loxera, va ser la importació de dogues, fusta de roure que era el material emprat en aquella època per construir bótes, les quals eren el mitjà habitual per exportar vi.

Després de la fil·loxera, els països europeus van reforçar les actituds proteccionistes, apujant els aranzels, de manera que els productors comarcals van trobar dificultats per col·locar la seva mercaderia. Així doncs, el comerç vitícola local va patir les conseqüències de la internacionalització dels mercats i només es remuntà, i de forma periòdica, a partir de les conjuntures adverses patides pels competidors, com va poder ser la Primera Guerra Mundial. En aquest sentit, les cròniques de l'època retraten el port tarragoní ple de vaixells dedicats al transport de vi: pollacres, pailebots, goletes en els primers temps i, posteriorment, les embarcacions de vapor s'afanyaven als molls de Costa i de Llevant⁸.

En definitiva, el comerç del vi va ser cabdal durant el s. XIX i bona part del s. XX per a les comarques tarragonines i el seu port, ja que d'aquest fet se'n beneficiava un important nombre d'oficis i empreses: pagesos, cellers, cooperatives, boters, agents comercials, armadors, consignataris i estibadors. ■

