vinetur

Pla de Bages: la tierra del dios del vino

La fascinante mitología que ha inspirado la cultura y la producción de vino en el Pla de Bages

martes 14 de marzo de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



Foto: DO Pla de Bages

Una región para muchos desconocida que, sin embargo, ha sido y es una denominación de origen **con mucha historia en el mundo vinícola**. Quédate si quieres descubrirla.

¿Sabías qué el nombre Bages proviene de Bacus, el dios pagano del vino?

Se cree que el autor del manuscrito medieval "Miracula Sancti Benedicti" fue el que interpretó que el nombre de esta región derivaba de Baco.

Un poco de historia

Los **primeros indicios** de los que se tiene constancia **datan del siglo I o II a.C.** en la villa de Boades (Castellgalí), donde encontraron una pieza de cerámica ibérico-romana que tenía escrita la palabra VINUM. En cuanto a la elaboración de vino, las primeras pistas se localizaron en una piedra (en San Fructuoso de Bages) utilizada como prensa en la época romana. También se encontraron restos de mosaicos en el que se muestran escenas de vides y uvas.

Con la invasión musulmana se perdió el cultivo de la vid. Situación que no mejoró hasta el siglo IX. Y es que **a partir del año 970 la superficie de esta región se repobló de viñedos ocupando casi la mitad de la superficie**. Esta zona se convirtió en la región de Cataluña donde se cultivaban viñedos y se producía buen vino. Así, Bages era el proveedor de vino de las llamadas tierras de montaña, a cambio de trigo y otros productos agrícolas.

A partir de esta fecha el comercio de vino se expandió de tal manera que en el siglo XIV se prohíbe a los "forasteros" entrar vino a la región. Este es el periodo de máximo esplendor y crecimiento de Manresa, años en los que tienen lugar las construcciones de las principales obras de la ciudad, como la basílica de La Seu, las nuevas murallas o iglesias importantes como Sant Andreu o Sant Miquel. También se construyeron puentes que conectaban los pueblos de viñedos con la ciudad. Como veis, la **cultura del vino fue extremadamente importante** en aquellos años hasta el punto de que la mitad de la población tenía una bodega o barricas en casa.

¿Blanco o tinto?

Ambos tipos de vino eran muy valorados, pero lo cierto es que el tinto se elaboró en mayor cantidad. Como curiosidad, se elaboraba un estilo de vino dulce que consistia en hervir el mosto.

En la actualidad se plantan variedades tanto blancas como tintas, siendo la más representativa de las variedades blancas la **Picapoll blanc**, una variedad tardía que produce vinos con notas cítricas y florales (jazmín) con una acidez media. En cuanto a las variedades tintas, destacar la **Mandó** una uva que ha logrado sobrevivir a su abandono y se está recuperando del olvido, o la variedad autóctona conservada de la zona, la **Sumoll**. Esta uva produce vinos con poco color y muy frescos.



Foto: DO Pla de Bages

La fiebre del oro para Bages

Bages continuó su expansión hasta 1860-1890, cuando esta región se convirtió en la que más viñedos tenía de Cataluña. Esto fue debido a la filoxera, que devastó los viñedos de la zona obligando a los viticultores, por la gran demanda de vino en esta zona, a plantar un gran número de vides.

¿Por qué casi desaparecieron todos los viñedos?

En el periodo comprendido entre **1925 y 1950 se fue produciendo un abandono progresivo** de las vides debido a la Guerra Civil y a las tensiones entre los propietarios de tierras y los inquilinos entre otros factores.

En 1955 una gran helada arruinó todas las cosechas lo que provocó que mucha gente abandonara el trabajo de viticultor optando por trabajos con salarios más estables desapareciendo prácticamente todos los viñedos de la región en el año 1989.

Y ahora que ya sabéis un poquito de historia de esta denominación de origen, animaros a catar tanto sus ligeros y afrutados blancos como los aromáticos tintos de esta zona. ¡Salud!