

# LA BODEGA DEL BUEN VINO: CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DE VINO EN CATALUÑA.

Joan Ribas Serra

Observatorio de la Alimentación. Universidad de Barcelona. Calle Florensa, Edificio Florensa s/n, despacho 21. Barcelona 08028.

[joanribas@hoyllueve.com](mailto:joanribas@hoyllueve.com)

Mesa 3: Sistema agroalimentario y sostenibilidad ambiental y social, I Congreso Español de Sociología de la Alimentación, Gijón (La Laboral), 28-29 de mayo de 2009.

## 1. INTRODUCCIÓN

*«Terminus exiguus, sterilis terra, incola pauper,  
Si vinum tollis, restat Alella nihil.  
Invida gens corde, et nimium gens mente superba.  
Hanc patiens Rector pandit ad astra viam.»<sup>1</sup>*

Dr. Francesc Rius, Párroco de Alella, 1694-1740

*Si vinum tollis, restat Alella nihil.* Esta frase que sale en la contra etiqueta de los vinos de Bodegas Roura, sacada de unos versos escritos por el que fue uno de los párrocos del pueblo, el Dr. Francesc Rius, que resumida vendría a decir: *si le quitas el vino, en Alella no queda nada*, parece augurar un futuro oscuro para el pueblo si éste perdiese el vínculo con la apreciada bebida. Parece ser pues que se pondrían en juego tanto su supervivencia como su pervivencia.

Esta afirmación contundente puede tener su sentido si entendemos que el contexto social al que se refiere está organizado según las normas y las costumbres de una sociedad campesina

---

<sup>1</sup> Pueblo pequeño, tierra estéril, habitantes pobres. Si le quitas el vino, en Alella no queda nada. La gente es envidiosa y orgullosa. Este pobre cura ha descubierto aquí el camino del cielo. Sacado del libro: «De redditibus Ecclesiae Sancti Felicis Alella» escrito por el Dr. Francesc Rius, cura de Alella entre el 1722 i el 1740.

que centra su actividad económica en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos como recurso central para su subsistencia. Este punto de vista aún puede reforzarse más si consideramos que las tierras de cultivo que encontramos en el pueblo son excelentes para cultivar la planta de la vid, pero no muy fértiles para otro tipo de cultivos como por ejemplo los cereales, al tratarse de suelos de granito de considerable dureza.

Más allá de esta visión, el pueblo, a lo largo de la historia, ha sobrevivido gracias a distintos recursos y actividades económicas, aunque su actividad central fuera el cultivo de la vid y la elaboración de vinos. A lo largo del siglo XX ha tenido la capacidad de transformación suficiente para afrontar los retos del progreso. Esta capacidad de adaptación ha conducido a un escenario actual donde los habitantes del pueblo ya no trabajan en su mayoría de la agricultura y mucho menos en la elaboración de vinos.

Aún así, si ponemos la atención en el carácter simbólico de la afirmación puede que repensemos el vínculo entre el vino y el pueblo desde una visión más poética, romántica, pero a su vez más publicitaria y que daría validez a las palabras del párroco. Más allá del apego y de la necesidad de la planta y su fruto, existiría el apego y la necesidad a pertenecer a una cultura de vino determinada. De construir la identidad colectiva alrededor del vínculo con el vino.

Es común en el discurso de los habitantes del pueblo en relación a su historia explicar la realidad de la comunidad vinculada al mundo del vino. Hasta el punto de hacer creer que es una realidad y una asociación aún viva hoy en día. Pero cuando algún forastero comenta, con ironía a veces, sorprendido otras, de que en Alella no existen viñedos, que cuando se acercaba con el coche no ha visto ninguno, que el vino a granel que compra en el pueblo no es de aquí, se hace inevitable que nos preguntemos que está pasando con la percepción del paisaje y su relación con el vino. ¿Es que la gente no es consciente de que la D.O. Alella, con 314 ha. es una de las más pequeñas del Estado?, i en cualquier caso, ¿que no todos los viñedos se encuentran en un mismo término municipal?.

Para el comercio del pueblo son muy importantes los consumidores de fin de semana que son los que garantizan la estabilidad económica de los puntos de venta de vino y dan una inyección económica para el resto de comercios. Podríamos decir que la gente de fuera compra más vino de Alella que los propios habitantes del pueblo. Estos últimos, como vino de

consumo diario, el vino de mesa, consumen vino comprado a granel por la gran diferencia de precios que existe con los vinos embotellados. Este vino no está producido en el territorio que le corresponde a la D.O., incluso la mayor parte de los hectolitros que llegan al pueblo son distribuidos desde Barcelona. Así pues es desde este escenario ambiguo que la investigación toma sentido. Desde las afirmaciones de los consumidores que manifiestan saber que el vino que compran no es Alella pero vienen al pueblo a comprarlo. No solo son los alellenses los que hacen importante su vino, sino también, los que lo compran, mayoritariamente forasteros.

*Alella bodega del buen vino*, título que lleva el artículo, es a la vez el eslogan escrito en la entrada del pueblo con el que se da la bienvenida a los visitantes. Más allá de que esta afirmación se corresponda con la calidad de la producción de los vinos de Alella, si que permite pensar, de nuevo, que se trata de un rasgo de identidad con el que se pueden identificar los habitantes del pueblo.

Aún así la realidad de la producción vitivinícola en la actualidad no parece que tenga en cuenta la predicción de los versos escritos por el párroco. Alella desde los años 60 ha ido perdiendo viñedos que han sido sustituidos por casas. El periodo de expansión urbanística condujo a una situación crítica para la producción de los vinos, que no tuvo más remedio, a través del Consejo Regulador de la Denominación de Origen que ampara a sus vinos, extender la zona de cultivo de la vid a otros municipios cercanos a Alella para intentar salvar su zona de producción amenazada por la urbanización. Aunque éste no fue el único problema que tuvo que afrontar. A la pérdida de tierra, se le sumó la pérdida de campesinos que se dedicaban a la actividad del cultivo de la vid y el descenso del consumo de sus vinos.

Si observamos el conjunto del consumo de vino en todo el Estado español, nos daremos cuenta que la tendencia del consumo ha ido disminuyendo desde finales del siglo XX. Si damos un vistazo al panel de consumo que elabora el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los datos de los últimos 10 años son significativos. Se ha consumido un 3,7% menos de vino de mesa durante estos años. De los 1.009,64 millones de litros de vinos de mesa que se consumieron en España durante el 1998, el consumo ha caído hasta los 687,53 millones de litros según los datos del 2005. Contrariamente, aunque el volumen de su consumo sea menor, el de vinos amparados por denominaciones de origen va en aumento. Si en el 1998 se habían llegado a consumir 319,90 millones de litros por el total de España, en el 2005 la cifra había aumentado hasta los 375,30 millones de litros.

Autores como Fischler han sido sensibles a esta problemática y han constatado esta dinámica: «En los países con tradición vinícola, el consumo global disminuye, pero el de vinos de calidad aumenta» (Fischler 1995:86). Esta afirmación nos conduce a reflexionar de que manera estos países o territorios con tradición vinícola han llevado a cabo la transformación de sus producciones hacia la elaboración de vinos de calidad. ¿Qué es lo que se ha transformado? ¿Quiénes son los que han podido realizar el cambio? ¿Cuántos se quedaron atrás? O ¿Que efectos tiene en las tendencias de consumo?.

Bourdieu, que dentro de su obra, *La distinción*, hace un análisis sobre el criterio y las bases sociales del gusto, distingue dos tipos de consumo opuestos para el conjunto de la sociedad:

«El verdadero principio de las diferencias que se observan en el terreno del consumo y bastante mas allá, es la oposición entre los gustos de lujo (o de libertad) y los gustos de necesidad: los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la distancia con respecto a la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, por las facilidades que asegura la posesión de capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto» (Bourdieu, 1991:117).

Esta distinción que hace entre el gusto de lujo y el gusto de necesidad, se puede trasladar en el interés de distinguir una producción de vinos comunes y una producción de vinos de calidad. Parece ser pues, que el pensamiento de Bourdieu encuentre una correspondencia con la evolución que han ido sufriendo los vinos franceses, tal i como lo describe Fischler:

«Il y a deux vins en France. L'un est en voie de disparition : c'est le litron étoilé, le vin «à la tireuse» ou le vin de marque – ces marques qui parlent aux souvenirs des baby-boomers et autres soixante-huitards : Postillon, Préfontaines, Vins des Rochers (le «velours de l'estomac»)... C'est même titre que le pain, le sel et le couvert. Il descend en droite ligne du «vin-aliment» de la deuxième moitié du XIXe siècle, époque à laquelle les ouvriers des villes commencèrent à consommer du vin quotidiennment et à le mettre sur le même plan que le pain parmi les aliments permettant de reproduire la force de travail. Appelons-le le vin de table.

L'autre, celui dont la fortune est en pleine ascension, c'est le vin d'origine, ennobli de sigles et de sceaux impénétrables (AOC, VDQS, au minimum Vin de Pays). Celui-là a toujours un pedigree, une histoire, un terroir. Mais sa présence sur la table familiale, aujourd'hui, n'est ni certaine, ni nécessaire, ni quotidienne : elle n'est indispensable qu'en présence d'hôtes ou dans des circonstances sortant quelque peu de l'ordinaire. A la différence du premier, qui se boit sans commentaires, il se goûte, ou plutôt il se déguste et se parle. On le recherche, on le conserve, on le gère, bref : on le collectionne. Il descend en droite ligne du vin de l'aristocratie et du clergé, largement embourgeoisé au XIXe siècle, époque où « toute personne qui prétend à la notoriété bourgeoise se doit d'avoir sinon sa vigne, au moins sa cave ». Appelons-le donc le vin de cave» (Fischler, 1999 :13).

Esta circunstancia que describe Fischler, conduce el interés de la investigación que se presenta: El análisis de la evolución vitivinícola en Cataluña, y más concretamente en los vinos de la Denominación de Origen Alella, en los últimos siglos a través de los procesos de cambio y continuidad en la producción de vinos.

## **2. DE LA «TRADICIÓN» A LA «MODERNIDAD»<sup>2</sup>**

Alella es una población situada en la comarca del Maresme, a los pies de la Sierra de Marina, que es como se llama a esta parte de la Sierra Prelitoral situada a no más de 16Km de la ciudad de Barcelona, donde, no hace más de sesenta años la mayoría de la gente del pueblo vivía del campo.

La vida de los campesinos obligaba a gestionar una multitud de actividades que se interrelacionaban entre sí. La experiencia agrícola en el pueblo, aunque parezca que siempre ha estado asociada a la vid y a la obtención de vino, siempre ha sido diversa y en muchos casos han sido otros productos los que han soportado la economía de las casas de los

---

<sup>2</sup> Se utiliza de forma recurrente en el discurso del marketing de los vinos de Alella. El INCAVI (Instituto Catalán del Viña y el Vino) conjuga estos dos conceptos para definir los tipos de vinos que se elaboran en la D.O. Alella: «Entre la tradición y la modernidad, en Alella las viñas se dejan querer por la brisa marina, mientras arañan terreno y introducen sus raíces en unos suelos que permiten un buen drenaje y retienen la radiación solar. Esta pequeña zona ha provisto históricamente de vino el mercado de Barcelona, y durante siglos ha presidido las mesas de las familias barcelonesas burguesas». Catalunya, país de grans vins, Generalitat de Catalunya, Institut Català de la Vinya i el Vi, (2005:13).

campesinos. Así pues las algarrobas, los naranjos, las patatas, los guisantes y las flores fueron productos estrella de la economía local. Aún así ninguno excepto la vid ha resistido el paso del tiempo y los cambios del mercado de consumo.

Las tierras más llanas se han utilizado habitualmente para la huerta, verdura, hortalizas y árboles frutales. La tierra considerada buena para plantar, la que es más fácil de regar estaba dedicada a la huerta y los árboles frutales, muy necesitados de agua, y en cambio la tierra menos abundante en agua, más malas en términos de cultivo, se dedicaban a la vid. En esas tierras donde el suelo era granítico y en estado de descomposición, cercano a la roca madre, junto a las pendientes que hacían imposible el trabajo de los animales la vid se extendía.

La economía campesina iba orientada a garantizar la autosuficiencia de la casa. La cepa, la viña, no solo era aprovechada para la obtención de uva y elaboración de vino, sino que tenía una multitud de usos que complementaban la actividad de la casa. El viñedo era lo que daba sentido a la economía campesina. Era el centro con el que se sustentaba la economía de autosuficiencia de la mayor parte de los habitantes del pueblo. Entre la viña se ha llegado a sembrar guisantes, patatas, judías y algunas hortalizas, también se podían encontrar almendros, algarrobos, olivos y cerezos. En realidad la viña era el nombre que se utilizaba para identificar el trozo de tierra de que disponían los campesinos.

De todos modos, durante el siglo XX sufrió las transformaciones socioeconómicas impuestas por la lógica capitalista. Todo el pueblo se vio volcado a generar estrategias para adaptarse, y así aparecieron las primeras experiencias industriales. La Cooperativa «Alella Vinícola» fue una de las que permitió al campesino la posibilidad de acceder a la modernización del campo, pero cuando parecía que había sobrevivido a las otras experiencias, después de 95 años de existencia, en el 1998 se hizo pública su liquidación y venta. El comentario del señor Pere Altimira, último presidente de la Cooperativa, en relación a la venta fue, «Se perderá una dosis de romanticismo, pero la economía no es romanticismo. Son dos mundos diferentes» (Revista Alella nº 239, 1998).

Los habitantes de Alella llevan ya más de un siglo adaptándose a las transformaciones provocadas por el sistema capitalista. Así la población de Alella está más cerca de mantener unas relaciones sociales más propias de una sociedad de servicios y/o de consumo capitalista

que no con una sociedad principalmente basada en la agricultura. El recuerdo en boca de los viejos de cuando todos tenían una viña y elaboraban su vino nos presenta una realidad que sufrió un proceso de decadencia, donde se fue extinguiendo un sistema que se manifestó inoperante y nada rentable ante las nuevas lógicas de producción, distribución y consumo.

### **3. LA VITIVINCULTURA EN CATALUÑA ENTRE LOS SIGLOS XVII-XX**

Existe una gran diversidad de vinos en los mercados actuales. Podemos encontrar vinos blancos, vinos tintos y rosados. Cavas, champanes y vinos secos, dulces o generosos. Cada uno de ellos trata de encontrar su parte del mercado en un espacio que está fuertemente concurrido. La altísima competencia entre los productos ha conducido a muchos elaboradores a repensar su trabajo y en muchos casos han optado en producir vinos competitivos, en términos de calidad-precio esperando así encontrar su mercado. Es cierto que hoy en día el consumidor tiene una amplia oferta de vinos dónde poder escoger.

Aunque el vino se podría identificar como un producto genuinamente mediterráneo, hoy día esta afirmación no deja de ser una verdad a medias o, porque no decirlo, una realidad superada. Así pues, un bebedor puede estar degustando vinos procedentes de todo el planeta. Chile, Argentina, Estados Unidos, Brasil, Marruecos, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda, Grecia, España, Portugal, Francia, Alemania, Italia, Austria, Suiza, Hungría, Croacia, Georgia, Turquía son un claro ejemplo de la dimensión mundial que hoy día tiene esta bebida.

Más allá de la particularidad con que se desarrolló la producción vitivinícola en cada zona, el contacto durante los últimos siglos entre zonas productoras ha acelerado la transformación técnica de la vitivinicultura debido al proceso de mecanización de la agricultura. El conocimiento que circulaba sobre el cultivo y la elaboración del vino en el mundo, ponía en contacto variedades de uvas y tipos de vinos de muchos puntos del planeta, pero al mismo tiempo facilitaba la circulación de las plagas y enfermedades. Durante el siglo XIX en Europa aparecieron tres: Oidio, Mildiu y la última y más devastadora, la filoxera. Mientras morían las cepas, se intensificaban los intercambios de experiencias entre España y Francia para frenar la plaga.

Los trabajos<sup>3</sup> sobre Historia Agraria e Historia Económica permiten observar la evolución del sector del vino durante los últimos siglos. Las investigaciones que se han llevado a cabo ponen de relieve que los siglos XVII, XVIII y especialmente el XIX, fueron de una extraordinaria importancia para la consolidación de la vitivinicultura moderna, no solo por la transformación de los procesos de elaboración sino que también además, aquellos hechos condujeron a la situación actual de las producciones de vinos y sus mercados.

La transformación técnica que ocurrió también iba orientada a la obtención de vinos de mayor calidad y que con el paso del tiempo gozaban de una mayor demanda entre los consumidores. Más que nunca la distinción entre vinos comunes y vinos de calidad se reafirmaba en las tendencias de consumo<sup>4</sup>. A través del análisis de la diversidad de prácticas de cultivo y de elaboración de vino que se realizaban en las zonas productoras importantes a lo largo de estos siglos se observa como la calidad de los vinos varían según la transformación del proceso productivo (cultivo, vendimia, prensado, crianza y envasado).

Lo que sucede durante el siglo XVIII es clave para entender el origen de la vitivinicultura de hoy. La evolución y mejora de los procesos de cultivo de la viña y la elaboración de vino gracias a los conocimientos y descubrimientos por parte de la química por un lado, y las plagas que devastaron los viñedos, por otro, permitirán acelerar la consolidación de la enología, tal y como la entendemos hoy día, como conocimiento útil y práctico para la elaboración de vinos. Se pueden considerar pues, como factores clave para explicar el inicio del proceso de transformación del sector vinícola.

---

<sup>3</sup> CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J., SIMPSON, J. (eds.) (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española 1850-1936*. Zaragoza, Prensas Univeritarias de Zaragoza. ; COLOMÉ, J. (2002): «El proceso de especialización vitícola catalán: el paso de una agricultura de base orgánica a un sistema de base orgánica avanzada»; GIRALT, O. (1993): «Els vins del països catalans a les Exposicions Universals (Londres 1851-Paris 1900), Giralt, Emili (coord.), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Barcelona, UB, Vol. I, pp. 393-406. ; LUSA, G. y ROCA, A. (1997): «Ciència aplicada i industrialització a Catalunya. Les aportacions de Josep Roura (1797-1860)» en ROURA, J. (1839), *Memoria sobre los vinos y su destilacion y sobre los aceites*, (ed. facsímil, Barcelona, ETSEIB, VII-XXXV.; NIETO, A. (1997): «La tecnologia del vi i de la destil·lació a la Catalunya del 1800». *Quaderns d'història de l'enginyeria II*, pp. 9-42.; PAN-MONTOJO, J. (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.; PUJOL ANDREU, J. (2003): «Sobre los orígenes de la industrialización en el sector alimentario: Cataluña, 1880-1935».

<sup>4</sup> Morilla Critz, en su trabajo: *Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias de consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglo XIX y principios del XX* (2000), hace un análisis desde el siglo XVIII de los vinos que durante este periodo tuvieron más prestigio, pero también analiza los cambios en las tendencias de consumo y la polarización de la producción entre vinos comunes y vinos de calidad.

### **3. CAMBIOS Y CONTINUIDADES EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN**

#### **3.1. Transmisión del conocimiento oral. El saber popular.**

El vino es un producto milenario, y el conocimiento de cómo elaborarlo también. El estudio del vino y de su producción es ideal para poder observar como la transmisión del conocimiento en materia de vitivinicultura es tan vieja como los inicios de las civilizaciones.

A lo largo de la historia el conocimiento de la elaboración de vino se ha difundido por el mundo; en cualquier caso se podría decir que los procesos de cambio y continuidad han mantenido ritmos distintos a lo largo del tiempo. Y quizás se podría afirmar que ha sido en los últimos tres siglos que se han intensificado los procesos de innovación y de difusión de los conocimientos enológicos. Se entiende pues que esta situación es la que ha conducido a la constatación de la existencia de una nueva cultura del vino, de la que en última instancia se quiere discutir en este trabajo.

La investigación muestra como la crisis de la filoxera, en un primer momento y la creación de la D.O. posteriormente, fueron provocando un cambio progresivo en la producción de los vinos de Alella. Fue desapareciendo la producción de vino para ser vendido a granel a la vez que iban desapareciendo sus productores, desplazándoles hasta convertirlos en una presencia testimonial.

La creación de la Cooperativa Alella Vinícola en el 1906, fue la institución que permitió recuperar la vitivinicultura en el pueblo tras la filoxera y fue la promotora de la constitución de la Denominación de Origen. Los productores y elaboradores de Alella unirían sus esfuerzos para conseguir un objetivo común, la producción de vino. Lo que significaba perder la independencia en la toma de las decisiones durante todo el proceso. De vitivinicultores pasaron a ser viticultores. Su labor quedaba reducida al cuidado del cultivo de la vid y a la realización de la vendimia, llevando el fruto a la Cooperativa para su transformación. De lo que se desprende la idea de la pérdida del control de todo el proceso de producción, y más especialmente, el control sobre el producto elaborado, el objeto del comercio. A partir de entonces cobrarían según el precio de la uva.

---

Este hecho, según la opinión de los informantes, de pérdida de autonomía en la toma de decisiones es lo que provocó que muchas casas decidieran no entrar inicialmente en la Cooperativa. Además el ingreso no garantizaba un beneficio inmediato, ya que era necesario esperarse tres años después de la primera cosecha entregada al sindicato para poder cobrar. Esta medida pretendía no descapitalizar a la Cooperativa. En una economía de subsistencia donde se estaba acostumbrado a sacar un rendimiento inmediato de las producciones, el hecho de tardar tres años en recibir los beneficios también provocó el recelo entre aquellos campesinos en que los productos de la viña eran esenciales y básicos para su economía. Así pues la progresiva incorporación de campesinos al sindicato fue el principio de la ruptura de siglos de transmisión oral de los conocimientos sobre vinificación. Aquellos que mantuvieron una producción de vino doméstica, con el tiempo abandonaron las prácticas vinícolas y dejaron de transmitir sus conocimientos a sus descendientes, tan solo siguieron dedicándose a los trabajos de la viña, a la viticultura.

### **3.2. Cambios y continuidades en el cultivo, en la vendimia, la elaboración y la crianza.**

Muchas de las prácticas susceptibles de ser interpretadas en relación a los procesos de cambio y continuidad, no responden solo a factores de la propia evolución de los conocimientos de la vitivinicultura, que por otro lado han podido mantenerse estables a lo largo de los siglos. Más bien muchas de las prácticas que en principio podrían parecer desfasadas, anticuadas y obsoletas, responden a la necesidad de los propios productores según el tipo de vino que se quiera conseguir, al acceso a los modos de producción y al control del proceso de producción. Estas prácticas ejecutadas a través de la rutina y de la maximización de los costes asumibles por los propios productores pueden parecer que vayan en contra de la mejora del proceso de elaboración y obtención de vinos de calidad.

Hasta, y siendo este el sentido de la investigación, la evolución de las técnicas de la producción van directamente ligadas a las demandas de los consumidores y a los gustos que manifiestan. En definitiva el uso o no uso de las prácticas no solo se dan en función del que se considera en cada momento los procesos adecuados para elaborar los vinos, sino que también se debe tener en cuenta que tipo de vino se intenta conseguir.

Para el caso que nos ocupa, *grosso modo*, se debe distinguir entre una producción particular, de ámbito doméstico y la producción de la cooperativa. Donde la producción particular encarna el sentido de la continuidad y la de la cooperativa los procesos de cambio y transformación. Evidentemente esta visión dicotómica excluye los propios procesos internos y diferenciadores en relación a las prácticas llevadas a cabo por los productores particulares, y distorsiona la interpretación del proceso de cambio-continuidad. La diferenciación que se establece entre ambas producciones, con los roles que se les asigna, se debe entender en relación al contexto del pueblo, donde la creación de la cooperativa permitirá difundir los procesos de innovación y de cambio y así ganar mayor protagonismo frente a los productores particulares, que en buena medida quedarán incorporados al proyecto cooperativista.

#### **4. CONCLUSIÓN: CAMBIOS EN LA PRODUCCIÓN, CAMBIOS EN LOS GUSTOS**

El vino ha sido un producto importante para la economía de las producciones familiares del pueblo de Alella, aunque en un principio se podría pensar que la producción agrícola estaba destinada al autoabastecimiento, los excedentes de la producción eran comercializados con la finalidad de conseguir los bienes de que no disponían las familias. El proceso de producción estaba controlado por la unidad familiar, las relaciones de producción se establecían a través de vínculos de parentesco y amistad. Uno de los aspectos que define a la producción particular de Alella se observa en las relaciones de producción que se establecían entre las unidades domésticas. A caballo entre la autonomía, la independencia y la necesidad de la ayuda, la solidaridad.

La creación de la Cooperativa, aunque facilitó el acceso a los medios de producción a los pequeños propietarios y a los arrendatarios y mejoró la comercialización de los productos, si que provocó la transformación de las relaciones de producción. Por un lado los socios de la Cooperativa perdieron su autonomía y se redujo su capacidad en la toma de decisiones durante el proceso productivo. Con el ingreso a la Cooperativa dejaban de tener todo el control del proceso productivo. Si bien todavía podían controlar las tareas relacionadas con el cultivo de la vid, si que perdieron el control del proceso de elaboración de los vinos. Esta tarea quedaba restringida en la figura del enólogo, la persona entendida para tomar las

decisiones correctas en el proceso de elaboración de los vinos. En cualquier caso, la producción particular o bien acabó desapareciendo, o fue integrada en la Cooperativa.

El acceso a los medios de producción condiciona el control de todo el proceso de elaboración de los vinos y afecta a la calidad y la cantidad del producto. Así en el proceso de comercialización los vinos elaborados por las casa particulares no pudieron competir con los vinos elaborados por la Cooperativa. Mientras que el proceso de producción particular se basaba según la costumbre, la Cooperativa empezó a producir nuevos tipos de vinos que encajaban con las demandas de los consumidores de las poblaciones urbanas.

Se observa pues, la existencia de una diferenciación de los tipos de consumo. El de un tipo de vinos basados en el uso diario y cotidiano del vino representado por una producción comercializada a través de la venta a granel, siguiendo la costumbre. I por otro lado encontramos un consumo más moderado y fraccionado representado por el producto embotellado.

Al principio ya comentábamos la distinción que supone el gusto de necesidad del gusto de lujo. Aquí cabe recordar que los vinos que producían los elaboradores particulares se destinaban para el consumo de trabajadores de las fábricas o para los campesinos con otros cultivos distintos a la vid. Este era un consumo ordinario, cotidiano, por contra, la producción de la Cooperativa se orientaba a una elaboración de vinos de calidad, de consumo más restringido, esporádico. Podría sugerirse pues, que se distinguían dos tipos de vino según la clase social a la cual el consumidor pertenecía, y cada tipo de producción se orientaba a distintos consumidores, a las clases populares por un lado y a las clases más pudientes por el otro. Aún así esta información se debe presentar con cautela, ya que tiende a enclasar los individuos en función del tipo de consumo que hacían, incluso de las bebidas propias de una clase social determinada.

Por otro lado, lo que también se deduce de la investigación, es el tipo de comercio en el que circulaban los vinos elaborados. Se observa la distinción entre el mercado interior i el mercado exterior. Así pues, los vinos elaborados por los propios campesinos, la producción particular, circulaba en un mercado interior y sobretodo abastecía el mercado de la ciudad de Barcelona y a municipios de las comarcas del Maresme y el Vallès (parte que se corresponde con la actual área metropolitana de Barcelona). Así mismo el vino elaborado por la

Cooperativa, aunque también se distribuía en el mercado interior, tenía una clara vocación a la exportación. El destino de los vinos de la Cooperativa eran Europa y América. Inglaterra, Suiza, Cuba, Puerto rico, Estados Unidos, entre otros países, conformaban la exportación de los vinos con la marca *Marfil*.

El consumo del vino que producían los campesinos, era un consumo dominado por la costumbre, era el vino que habían bebido los abuelos, los padres y los hijos. No era tan importante el sabor, más allá del gusto por los más dulces o secos, sino que se basaban, más bien, en el vínculo entre el productor y el consumidor. A través de unas relaciones de confianza, amistad y costumbre. No existía una voluntad para identificar vinos distintos en función de las variedades utilizadas. Uvas blancas y uvas tintas eran mezcladas para obtener un único vino, el *Clarete*, del que únicamente se reservaba una bota del que se consideraba el mejor vino y que lo llamaban *Rancio*. En cambio, la Cooperativa optó por elaborar vinos sin mezclar las variedades blancas y tintas, aumentó los trasiegos y las clarificaciones para limpiar los vinos y evitó el gusto áspero que dejaba la rapa.

El vino de la Cooperativa fue ocupando el espacio que el vino que elaboraban los productores particulares abandonaban. Las tendencias del consumo y la novedad de productos facilitaron que el vino embotellado tuviera más demanda en los cafés, tabernas y restaurantes, por ejemplo de Barcelona. La capacidad que los agentes cooperativistas tenían para introducir el vino en los lugares de moda o en las muestras internacionales, facilitaba su comercialización, a la vez que dificultaba la de los productores particulares, mucho más expuestos a que su vino fuera objeto de manipulación por intermediarios y restauradores.

El vino que circulaba a granel, único antes que las producciones se embotellaran, tenía más dificultad para mantener la distinción de su origen, su facilidad para ser manipulado lo convertía en un vino dudoso, susceptible de engaño y de atentar contra la salud pública. La creación de la Denominación de Origen Alella, que básicamente fue una demanda para facilitar el control de la producción y evitar así el fraude de la venta de vinos falsificados fue la estocada a la producción particular que caía fuera de los criterios que establecía la D.O. y dificultó su comercialización.

La calidad y el precio del producto es el que acaba determinando el tipo de consumo de un vino. El caso de la producción particular de Alella es un claro ejemplo. El elaborador

particular distinguía, en relación a su producción, dos tipos de vino para dos momentos de consumo distintos. El vino *Clarete* que producían, nombrado también vino común, una acepción más descriptiva del tipo de consumo que se hacía de este vino. Un consumo diario, cotidiano, para acompañar todas las comidas del día. Por contra el vino *Rancio*, elaborado con el mosto de las mejores viñas, el de las primeras prensadas, que había envejecido en la bota, era el vino que se consumía durante las celebraciones y fiestas. Su consumo era más esporádico.

Los puntos que se han desarrollado durante la investigación y que tienen relación con los procesos de cambio y continuidad se pueden englobar en cinco factores:

1. Cambios y continuidades en relación a la optimización de los costes de producción.
2. Cambios y continuidades debido a la cantidad de vino elaborado.
3. Cambios y continuidades en relación al mayor control del proceso de elaboración.
4. Cambios y continuidades en función de los vinos a obtener.
5. Cambios y continuidades para garantizar la higiene durante el proceso de producción y elaboración de vinos.

En relación a estos factores se pueden deducir dos grandes ámbitos en relación a los cambios y continuidades de la producción de vinos en la D.O. Alella. Uno que, por un lado, se basaría en los cambios y continuidades que afectan a los rendimientos de la producción, y por el otro en aquel ámbito que corresponde a los cambios y continuidades que afectarían a los tipos de vinos que se elaboran. En cualquier caso, se observa que existe una diversidad de factores que operarían en los procesos de cambio y continuidad en la producción. Aún así cabe destacar aquellos que se relacionan directamente con los criterios del gusto de los consumidores. Se observa la importancia de los cambios y continuidades en función de los vinos que se obtienen con una destinación al mercado de consumo.

Aunque los procesos de cambios y continuidades no representen la idea de cambio cultural, que expresen una ruptura del conocimiento en la elaboración de vino y l'adopción de un modelo de vitivinicultura nuevo, si que manifiesta la adopción de estrategias encaminadas a la elaboración de vinos distintos con una clara vocación de ser comercializados en el mercado de consumo. Aunque no necesariamente en este orden, en cierta medida la frase es válida: Cambios en la producción, cambios en los gustos.

## BIBLIOGRAFIA

AGUSTÍ, M. (1988) [1617]: *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*. Editorial Alta Fulla, Barcelona.

BOURDIEU, P. (1991): *La distinción*. Madrid: Taurus.

CARBONELL Y BRAVO, F. (1992) [1820]: *Arte de hacer y conservar el vino*, Impreso por Antonio Brusi.

CARMONA, J., COLOMÉ, J., PAN-MONTOJO, J., SIMPSON, J. (eds.) (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española 1850-1936*. Zaragoza: Prensas Univeritarias de Zaragoza.

COLOMÉ, J. (2002): "El proceso de especialización vitícola catalán: el paso de una agricultura de base orgánica a un sistema de base orgánica avanzada". Pàg. 1-32.

FISCHLER, C. (1999): *Du vin*. Paris: Éditions Odile Jacob.

FONT, J. (1999): "Vinyataires i vinaters". Dins *Recordant... l'Allella d'abans*, Ajuntament d'Allella: Regidoria de Cultura, pàg. 19-56.

GALERA, LL. i ARTÉS, S (1975): *Notes històriques de la parròquia de Sant Feliu d'Allella*. Sant Joan Despí: Editat per Josep Domingo i Elias.

GIRALT, E. (1980a): "Per a una història de la societat pagesa tradicional. Les formes de treball (3). Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera". Revista Avenç nº 30, pàg. 64-71.

GIRALT, E. (1980b): "Per a una història de la societat pagesa tradicional: les formes de treball (V). L'elaboració del vi abans de la fil·loxera". Revista Avenç nº 31, pàg. 50-57.

HARDING, S. (1999): *Rehacer Ibieca. La vida rural en Aragón en tiempos de Franco*, Zaragoza: Instituto aragonés de antropología.

HOLMES, D. (1989): *Cultural disenchantments. Worker Peasantries in northeast Italy*, Princeton University Press, Princeton.

LLOBET, S. (1975): *Alella y su vino*. Edició amb motiu del cinquantenari de la constitució del celler cooperatiu "Alella Vinícola", 1975.

LUSA, G. y ROCA, A. (1997): "Ciència aplicada i industrialització a Catalunya. Les aportacions de Josep Roura (1797-1860)" en ROURA, J. (1839), *Memoria sobre los vinos y su destilacion y sobre los aceites*, ed. facsímil, Barcelona: ETSEIB, VII-XXXV.

MORILLA CRITZ, J. (2000): «Los vinos de Málaga enfrentados a las tendencias del consumo y al desarrollo de las viticulturas de Europa. Siglo XIX y principios del XX». *Revista de Estudios Regionales*, nº 58. Pàg. 15-36.

NIETO-GALÁN, A. (1997): «La tecnologia del vi i de la destil.lació a la Catalunya del 1800». *Quaderns d'història de l'enginyeria II*, pàg. 9-42.

PAN-MONTOJO, J. (2001): "Industrialización y vitivinicultura en España, 1760-1900: una visión de conjunto". Congreso de la Asociación de historia econòmica, Zaragoza: 19, 20, 21 Septiembre.

PUJOL ANDREU, J. (2003): "Sobre los orígenes de la industrialización en el sector alimentario: Cataluña, 1880-1935". Pàg. 1-36.

RIERA, S. (1990): "L'entrada de la ciència moderna a l'enologia". Dentro de GIRALT, E (Coord.): *Vinyes i vins: mil anys d'història vol.I*. Barcelona: publicacions U.B. pàg. 83-102.

ROURA, J. (1997) [1839]: *Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites*. Barcelona, imprenta de J. Oliveres y Gavarró, 1839. Versión facsímil de 1839, Escola Tècnica Superior d'Enginyers Industrials de Barcelona. Universitat Politècnica de Catalunya, Barcelona.

REVISTA ALELLA, (1998): *La cooperativa s'acaba, el Marfil continua*. nº239

REVISTA ALELLA, (2003): *D.O. Alella:50 anys*. nº265

ROIGÉ VENTURA, X. (1988): “El Priorat: Conreu de la vinya, tècniques vinícoles i organització social”. Revista l’Avenç nº111, pàg. 16-21.

UNWIN, T. (2001): *El vino y la viña, Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Barcelona: Tusquets editores.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (2002): *Carvalho Gastronómico, beber o no beber, del vino y las costumbres bebedoras de los españoles*, Barcelona: Ediciones B.

V.V.A.A. (1925): “Alella” a *Anuario de la Producción Vitivinícola de España*, Madrid: Editorial Ibero-africano-americana.