



Conreu de la vinya

Sant Fost de Campsentelles

Ubicació

Comarca: Vallès Oriental
Lloc/Adreça: Sant Fost de Campsentelles

Coordenades:

Latitud: 41.506327637891
Longitud: 2.2331857681274
UTM Est (X): 436006
UTM Nord (Y): 4595251

Classificació

Número de fitxa 08209 - 134
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Medieval Modern Contemporani
Segle XV-XXI
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Tipus de protecció: Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Productiu
Titularitat Pública

Fitxes associades:

[Dipòsit de Can Torrens Vell](#)

[Dipòsit del Campot](#)

Autoria de la fitxa Jordi Montlló Bolart
Data de registre de la fitxa: dl., 25/03/2024 - 08:53

Descripció

El terme municipal de Sant Fost de Campsentelles pertany a la DO Alella, format per 31 municipis: La Roca del Vallès, Santa Maria de Martorelles, Martorelles, Vilanova del Vallès, Vallromanes, Sant Fost de Campsentelles, Montornès del Vallès, Santa Coloma de Gramenet, Alella, Argentona, Cabrils, El Masnou, Montgat, Òrrius, Premià de Mar, Vilassar de Dalt, Premià de Dalt, Teià, Tiana, Arenys de Mar, Badalona, Cabrera de Mar, Calella, Granollers, Mataró, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta, Sant Pol de Mar i Vilassar de Mar, Llinars del Vallès i Arenys de Munt.

Les vinyes de la DO Alella es troben plantades a banda i banda de la Serralada Litoral, sempre donant-li l'esquena, ja que les unes miren cap a llevant (cap a la mar Mediterrània) i les altres, mig amagades entre els boscos del vessant obac, cap a ponent, cap al Vallès Oriental, com és el cas de Sant Fost de Campsentelles.

La superfície de vinya inclosa a la DO és de poc més de 200 hectàrees. Dins la DO hi ha set cellers, però cap d'ells es troba en el municipi de Sant Fost de Campsentelles.

Jaume Rifà (2003, pp. 42) publica una fotografia de l'any 1955 quan "els pesadors de torn feien la seva feina, [és a dir, pesar les portadores de raïm], en una de les vinyes de la propietat de Can Teyà, al costat del bosquet del camí del cementiri". També explica que la verema començava el 24 de setembre, dia de la Mercè, i que podia durar entre tres i quatre setmanes.

Entre els anys 1999 i 2004 se celebrava la festa de la verema, per rememorar la importància que aquest conreu havia tingut a Sant Fost de Campsentelles. La festa constava de l'arribada del raïm amb carros, la pesada del raïm amb una romana, la trepitjada per part del públic assistent que ho volgués fer i una cursa de portadores. L'organització anava a càrrec del centre d'Estudis Santfostencs - Amics de Cabanyes.

Observacions:

Les vinyes de la DO Alella mantenen l'antiga tradició del cultiu a la zona, aprofiten les pendents i les planes, les solanes i els obacs i donen uns mostos òptims per elaborar uns vins frescs i amb caràcter marcadament mediterrani. En els darrers anys s'han adaptat formes de conreu que permeten una major sostenibilitat de les empreses vitivinícoles, mantenint la singularitat que donen el clima, el sòl format pel sauló i el treball d'una viticultura de llarga tradició que es remunta al segle VI aC i que ha sabut adaptar-se a aquesta singular zona.

El caràcter fresc i singular dels vins d'Alella s'aconsegueix amb varietats tradicionals com la Pansa blanca (la varietat més característica de la DO), la Garnatxa blanca, el Moscatell i la Garnatxa negra. Per complementar i enriquir la diversitat dels vins de la DO Alella, al llarg dels anys s'han plantat vinyes amb les varietats Chardonnay, Macabeu, Malvasia, Chenin, Moscatell del gra menut, Parellada, Picapoll blanc i Sauvignon blanc en cas de varietats blanques, i Cabernet Sauvignon, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir i Carinyena.

Història

Els vins de la DO Alella tenen una llarga història i una important significació dins la viticultura catalana. Coneguts des de l'època romana els citen Plini i Marcial com a vins laietans. Els vins alellencs eren, en plena edat mitjana, els preferits a la Seu barcelonina, per esdevenir, més tard, un dels vins més exportats arreu del món. Amb particular incidència a les colònies d'ultramar on hi havia abundosa població de catalans. Avui tota aquesta tradició vinícola es manté viva i els vins de la Denominació d'Origen Alella, segueixen simbolitzant la voluntat de seguir essent un poble mediterrani autèntic i, per tant, viticultor, malgrat la duresa de l'ofici i les incidències sofertes al llarg dels anys, de les quals cal destacar la plaga de

la fil·loxera, que en devastà totalment el conreu a finals del segle XIX.

La Denominació d'Origen Alella, una de les més petites i també de les més antigues de la península ibèrica, s'ha anat modernitzant, ha incorporat noves tècniques i nous sistemes de conreu i d'elaboració, mantenint però el criteri que sols en la qualitat i en una forta personalitat, els vins d'aquesta contrada vitícola poden trobar la seva veritable dimensió universal.

Bibliografia

RIFÀ i SOLÉ, Jaume (2003). *L'evolució de Sant Fost en imatges (de 1950 al 2003)*. Sant Fost de Campsentelles: edició de l'autor.

RIFÀ i SOLÉ, Jaume (2007). *Fets i tradicions de Sant Fost en imatges (de 1910 a 2007)*. Sant Fost de Campsentelles: edició de l'autor.

Enllaços d'interès:

[DO. Alella](#)

[INCAVI](#)

