Temes del Pou | Ferran Sardans | Actualitzat el 30/03/2017 a les 10:45

La DO Pla de Bages es col·loca en el mapa vinícola mundial

TEMA DEL MES. Dues dÃ¨cades desprÃ©s de la creaciÃ³ del consell regulador, l'aposta pel producte de qualitat ha fet augmentar l'interÃ¨s i el prestigi pels vins de la comarca. La denominaciÃ³ d'origen la conformen cellers petits amb explotacions molt familiars, perÃ² amb matÃ¨ria primera i tÃ¨cniques d'elaboraciÃ³ que entronquen amb una tradiciÃ³ que fa 130 anys va convertir el Pla de Bages en la zona de Catalunya on es produÃ¯a mÃ©s vi. Aquest passat tambÃ© ha deixat un patrimoni que ara es comenÃ§a a donar a conÃ¨ixer mitjanÃ§ant rutes enoturÃ-stiques. Â Â

Actualment, la denominació està integrada per tretze cellers, a més de les Caves Gibert d'Artés, que produeixen mitjançant el mateix segell. L'últim elaborador a incorporar-se ha estat el Celler Colltor, de Santa Maria d'Oló. També hi ha cellers petits que no en formen part perquè, com apunta Eva Farré, secretària de la DO, "es paguen quotes, la nostra principal font de finançament, i els productors més petits potser no s'ho poden permetre". La comarca genera 780.000 ampolles anuals. Un 30% s'exporten a països com Alemanya, Bèlgica, Suïssa, Anglaterra o els Estats Units. Curiosament, a l'estat espanyol gairebé no s'hi exporta. El mercat internacional funciona molt millor.

Una dels personatges més influents en el món del vi, Robert Parker, editor de la revista "The Wine Advocate", va puntuar nou vins de la DO Pla de Bages a partir del sistema que ell mateix va crear per a la publicació. Vins dels cellers l'Heretat Oller del Mas, Abadal i Can Serra dels Exibis van obtenir puntuacions d'entre 87 i 93 punts sobre 100. Aquesta qualificació explicitava la qualitat de la DO i, d'alguna manera, consolidava el Bages en el mapa vinícola mundial.

Reconeixement

El títol de "vi de finca" és un reconeixement concedit per la Generalitat de Catalunya, a proposta de l'Institut Català de la Vinya i el Vi que, a més de les característiques singulars i climàtiques, distingeix els vins de raïms procedents d'una mateixa finca. Són segells que segueixen els protocols més exigents per part de la DO en relació a la producció, els rendiments i les puntuacions. La categoria i prestigi internacional es conserva al llarg de deu anys. A Catalunya només hi ha sis vins de finca, dos dels quals al Pla de Bages, dos més al Priorat, un al Montsant i un altre al Penedès. L'Arnau Oller d'Heretat Oller del Mas va ser el primer vi del Pla de Bages amb aquesta distinció i el cinquè del país. El sisè amb aquesta prestigiosa qualificació va ser l'Abadal 3.9.

Però aquests no són els únics reconeixements que ha rebut la DO en els darrers temps. En la gal·la dels últims Premis Vinari, els considerats Oscars del vi català, dues DO, Pla de Bages i Empordà, van aconseguir dues medalles d'or. Els vins bagencs premiats van ser l'Abadal Picapoll 2015 (or) i l'Abadal Franc 2015 (plata). Al quadre d'honor s'hi van sumar el Bernat Oller 2014, Premi al Millor Vi Ecològic, i l'Artium Fumet 2015, amb una plata en la categoria de vins rosats.

Entorn únic

La producció de vins de qualitat depèn de múltiples factors. Un d'essencial és l'entorn d'elaboració. Però també hi ha la terra. El clima del Bages, a mig camí entre l'ambient mediterrani i la continentalitat, l'alçada mitjana dels camps de cultiu, les condicions fisicoquímiques del sòl, la textura i l'alt contingut en nutrients fan que les condicions agràries siguin idònies per al cultiu de la vinya. Aquesta zona privilegiada se situa entre les serres de Montserrat i Castelltallat, amb emplaçaments immillorables com el Parc Natural de Sant Llorenç de Munt i l'Obac o el massís del Montcau.

Les condicions climàtiques continentals provoquen una marcada oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit. El fenomen fa que de nit les plantes quedin refrescades i se'n freni el cercle evolutiu. Amb temperatures fredes, les maduracions són més tardanes i es poden treballar diverses varietats. Als aspectes climàtics s'hi sumen les característiques del sòl, que propicien vins amb molta frescor, d'amable concentració i amb bona capacitat per envellir, ja que el terreny és poc fèrtil i les produccions baixes. Segons els experts, aquesta és la clau de l'alta riquesa de sensacions.
Joan Soler, enginyer tècnic Agrícola i Màster en Viticultura i Enologia per la UPC, és president del Consell Regulador de la DO del Pla de Bages i reivindica l'entorn com a tret diferencial en l'elaboració de vins. «Les vinyes són a l'aire lliure i, per tant, és evident que els influeix la geografia, l'orografia, la climatologia i totes les característiques del paisatge». A més, «la història i la cultura es troben en un punt mitjà: el vi, que vehicula el dia a dia de la comarca en els últims 2.000 anys». Soler afegeix que observant l'evolució del cultiu de la vinya es pot explicar «la caiguda de l'imperi romà, la conquesta musulmana, la pesta negra i la revolució industrial».

Foto: Francesc Rubí

Història i tradició

En ser una zona petita, al Bages, en aquest moment, les vies i els canals de comunicació són molt directes i personals. Això fa possible «explicar la història, transmetent uns valors, conservant i ensenyant el nostre patrimoni i, sobretot, amb una copa al davant, mostrant aquells elements que confirmen en el vi tot allò que estem explicant», relata Eva Farré. Segons Robert Martí, un paisatge i un territori defineixen d'una manera clara els vins que en sorgeixen: «Les condicions agroambientals i la climatologia van conformant els aspectes organolèptics d'un vi». El president de la Confraria de Vins del Bages afegeix que «els boscos, les herbes aromàtiques i les característiques edafològiques del terreny incideixen de manera determinant en la qualitat del raïm. La pluviometria marcada per la massa boscosa i la vegetació també transmet flaires que són molt particulars i genuïnes de la comarca».

Pilar Garcia, sommelier del restaurant Las Vegas i primera dona que va obtenir el títol a Espanya -l'any 1992-, explica que no fa gaire temps es creia que els vins es feien al celler. Les visites només mostraven les tines de fermentació i les barriques de criança. Però, actualment, es dona molta més importància al lloc on es conrea: «Per fer el millor vi», diu Garcia, «primer s'ha de tenir el millor raïm; sa i al punt de maduració ideal. Els enòlegs no són químics, sinó viticultors. Perquè allò que marca la diferencia és el terroir, el conjunt de sòl, clima i varietat. Això és el que marca el territori i el paisatge que l'envolta». La sommelier afegeix que el Bages «és una zona de pluviositat escassa. Això provoca que el cep pateixi, que és el que més li agrada. La vinya està envoltada de boscos de pins, alzines i roures que es transfereixen als vins amb aromes especiats d'espígol, farigola i romaní. Notes que regalen fruita negra madura, espècies i regalèssies que els fan diferents a totes les altres zones».

Josep Pelegrín, coincideix amb Pilar Garcia a assenyalar les condicions per al conreu vinícola al Bages com a idònies gràcies a un «terra adequat per al creixement del cep, amb unes condicions climàtiques ideals per aconseguir un nivell de maduresa òptim del raïm. A més, hi ha una gestió de les varietats mesurada que utilitza les múltiples possibilitats que brinda el clima i el sòl». També destaca que «es poden treballar tant varietats foranes com autòctones amb resultats excel·lents»,

subratlla el millor sommelier d'Espanya 2016, «quan es combinen tots dos estils de fer vi».
Verema de 1934 a Avinyó Foto: Fons Fotogràfic Salvany

Explotació familiar

Tots els cellers del Bages tenen vinyes pròpies. Així els vins que en sorgeixen ofereixen diferents i variades expressions de la terra i de la gent que la treballa. Són majoritàriament explotacions familiars que porten associada una cura tradicional i molt personalitzada de la vinya que s'acaba traduint en qualitat. La secretària de la DO Pla de Bages, Eva Farré, explica que, en els últims anys, s'ha produït un canvi de rumb de la producció vinícola. S'enfoca a un públic més jove a partit de vins de poca criança que són més econòmics: «Són tendències de mercat», assegura, «però no només a la nostra DO». Això afegeix una gran oportunitat per al Pla de Bages: «Abans estaven de moda els vins tractats amb fusta, amb més envelliment, però ara sembla que són més difícils de pair. La gent vol vins més joves, més frescos i afruitats. I en això és precisament en el que excel·leixen els nostres vins».

Per a Josep Pelegrín, a la DO Pla de Bages només li fa falta temps: «La història i la cultura ja la tenim. No hem d'envejar res a ningú. Al contrari. Som una DO molt jove, però tenim tots els ingredients per fer el salt a la primera lliga mundial. Només ens cal paciència, temps i seguir fent la feina ben feta, com ja s'està fent, des de cellers, institucions, botigues, restaurants, escoles d'hoteleria i mitjans de comunicació».

Picapoll

La varietat autòctona de raïm és el picapoll, que ha esdevingut el símbol del Pla de Bages. Dona un vi blanc afruitat, d'aroma fresc i d'esplèndida textura. El gra és petit i ovalat i madura la segona quinzena de setembre. Té una pell dura i gruixuda que el protegeix dels atacs i li permet una bona maduració que el desmarquen d'altres varietats que es veuen molt més afectades per les peculiaritats meteorològiques. Josep Pelgrín posa en valor que «uns quants valents apostessin pel picapoll en el moment de crear la DO. Sense ells, probablement hauria desaparegut. Les varietats autòctones aporten un punt d'autenticitat al territori, són el millor vehicle per explicar un paisatge i unes tradicions a través d'una copa».

Robert Martí explica que el picapoll és una de les varietats que es cultivaven al Pla de Bages abans de la fil·loxera. «És pròpia de la nostra terra, on el macabeu i el sumoll eren majoritàries. A altres comarques les dues últimes hi eren, però el picapoll no. Per això es va considerar la varietat típica». Martí recorda que «amb bon criteri, ja des dels inicis de funcionament del consell regulador, es va considerar que aquesta varietat era l'element diferenciador». Remarca una decisió de la Unió Europea, quan es va adonar «que a tot arreu del món es cultivaven les mateixes varietats i van recomanar la recuperació de les particulars de cada zona productiva. Al Bages ja teníem el picapoll. L'havíem sabut mantenir amb visió de futur».

Per a Joan Soler, de varietats autòctones al Bages n'hi ha moltes. «Del picapoll se n'ha fet més bandera, però tenim un gran patrimoni de sumolls vells, macabeus, diferents tipus de malvasies i d'altres varietats que, gràcies a les vinyes velles de la comarca, esperem que futurament puguem dir que són varietats recuperades». Segons la secretària de la DO, Eva Farré, «el picapoll és tan sols la punta de llança d'un patrimoni emergent que defineix la identitat per la qual serem coneguts en el futur».

Pel que fa als raïms negres, també s'estan recuperant varietats autòctones com el picapoll negre,

el sumoll o el mandó, que també ajuden a consolidar les particularitats de la zona. Pilar Garcia assenyala que «a part de les varietats que donen identitat i autenticitat als vins de la comarca, no trauria importància a la resta que s'hi cultiven com els cabernets sauvignon i franc i el merlot que, després de més de 30 anys plantades, no es pot dir que siguin autòctones però donen resultats espectaculars». La sommelier de Las Vegas destaca «vins com el Singular de Collbaix, d'una sola vinya de cabernet sauvignon, considerat un dels millors de l'estat juntament amb l'Abadal 3.9, l'Arnau Oller d'Oller del Mas o el Reserva del Solergibert. Venim d'unes anyades, com les de 2010, 2011 i 2012, considerades molt bones o excel·lents».

Enoturisme

De la mà de l'interès pels vins del Pla de Bages han sorgit projectes que volen aprofitar el patrimoni del territori i de Manresa per atreure un perfil de visitant interessat a conèixer-ne la història i el paisatge. Per això, l'enoturisme és una de les modalitats amb més potencialitat a i es pot arribar a convertir en un dels principals atractius de la ciutat. A la xarxa, trobem nombrosos itineraris dissenyats per recórrer indrets relacionats amb la vinya, les zones on creixen les diferents varietats de raïm, els cellers on s'elaboren els vins o les construccions de pedra seca.

Empreses com Bagesterradevins ofereixen tot d'experiències al Bages: de Sant Benet i les tines del Llobregat amb bicicleta, per les tines amb tast de vins, una visita a les tines i algun celler, una circuit per les barraques de vinya, un trekking familiar per conèixer l'entorn de Sant Benet, el passat vinícola de la comarca i la història del monestir o una ruta guiada per la vall del Flequer, entre altres. També s'han editat llibres com la Guia d'Enoturisme del Pla de Bages. 101 llocs per gaudir del turisme del vi i més de 60 vins recomanats, de Lluís Tolosa i Clara Antúnez, que afavoreixen que cada setmana centenars de visitants descobreixin la història vinícola del Bages.

De fet, 69.681 persones van passar per l'Oller del Mas l'any passat. El celler va rebre el premi a la Millor Experiència Enoturística de la Generalitat, en reconeixement a l'aposta del celler per crear propostes que permetin viure experiències úniques més enllà del vi i que integren territori, història i patrimoni cultural. Del total de turistes internacionals, un 40% prové dels EUA, un 30% d'Anglaterra, un 15% són asiàtics, un 7,5% d'Europa -sense comptar Anglaterra-, i el 7,5% restant prové d'altres zones del món. Es tracta d'un turisme de qualitat, amb un gran interès no només pel vi, sinó pel concepte de celler ecològic i amb alt valor històric. El turista procedent de l'estat espanyol, tot i la tendència creixent d'aquesta modalitat, és encara inferior a l'internacional.

Segons Josep Pelegrín, cal seguir treballant per acostar la DO al públic general, «mitjançant tastos i visites a cellers amb historia i tradició. Visites a conjunts patrimonials com la vall del Flequer són una bona manera d'apropar la nostra història a la gent». Per al millor sommelier d'Espanya, «cal potenciar les possibilitats enoturístiques, sobretot fomentant-ne el coneixement. Encara hi ha gent d'aquí que no coneix bé un passat tan brillant. Cal seguir fent difusió i més accions per donar a conèixer aquest patrimoni únic». Pilar Garcia hi està d'acord del tot: «Els propis bagencs hauríem de defensar i creure més que tenim una zona molt privilegiada i un vins amb un gran potencial». Robert Martí pensa que el fenomen de l'enoturisme s'ha desenvolupat molt en aquelles zones productores de vi, «per donar-se a conèixer i també com a manera d'adinerar més el producte», sosté.

El president de la Confraria afegeix que tenim l'avantatge de ser una DO petita amb un nombre de cellers reduït. Això, explica, «permet conèixer-la en poc temps i gaudir de les diferències. El terme municipal d'Artés està inclòs en la DO dels vins de cava, cosa que també permet gaudir d'escumosos produïts aquí. No hi ha cap dubte que aquest és un atractiu més per a la capital de la comarca. Així ho han entès els diferents consistoris que, des de la concessió de la denominació d'origen, han donat sempre suport als elaboradors de la zona emparats per la DO». Eva Farré, per la seva banda, destaca que «hem de ser capaços de relligar l'interès pel vi amb la resta

d'atractius de la comarca sense els quals no tindria l'entitat que té. El món del vi és un element important. Aquesta sinergia ajuda a fer el discurs més interessant i atractiu».

Interior del celler El Molí Foto: Francesc Rubí

DO

Abans de 1995, moment de fundació de la Denominació d'Origen Pla de Bages, ja s'havien unit cinc cellers de la comarca que apostaven per promocionar-se junts sota el nom de La força de la terra. Impulsats sobretot pel celler Abadal, el projecte va agafar força fins a la constitució de la DO. Durant aquests anys, s'ha passat de cinc a catorze cellers. Les certificacions i la trajectòria han millorat molt la producció i la qualitat dels vins. El Consell Regulador de la Denominació d'Origen, al marge de funcions administratives, de control de les produccions, relacions amb l'administració i aspectes tècnics, s'ocupa de la promoció del producte i de l'enoturisme. Com que la DO és petita, els integrants del Consell són pràcticament tots els cellers de la comarca.

La secretària, Eva Farré, explica que diuen «que som tretze cellers més un, ja que, emparats per la normativa de la DO d'elaboradors de vi n'hi ha tretze, però, amb perspectiva de territori, també sumem les Caves Gibert que, tot i ser elaboradores de cava, es promocionen conjuntament» En temes de cultura i història, el president del Consell, Joan Soler, defensa que estan «al nivell d'altres DO com el Priorat. Ens falten anys per seguir fent bé les coses, perquè la gent se n'adoni. Casos com el del Priorat fa que pensem que el somni és possible i ens ajuden a seguir la línia iniciada fa més de vint anys».

Per a Eva Farré, la DO sempre s'ha treballat per «promoure la nostra identitat vinícola i fer que sigui reconeguda en els mercats. És qüestió de temps. La comunicació és important i l'obertura de la gent cap al món del vi com a portador de cultura, identitat, patrimoni, etc. també ens ajuda molt». Farré reconeix que fa falta ser «més transversal en el sentit de pertinença» i arribar a connectar amb «l'amor propi dels habitants de la comarca» per posar en evidència que el Bages va ser la comarca productora de vi més important de Catalunya. En aquest sentit, destaca «l'acostament a la gent de la comarca perquè sentin els vins com a propis i l'establiment de ponts de comunicació amb els professionals de la restauració».

Robert Martí comenta que, al llarg de 21 anys, s'ha hagut de treballar molt intensament per aconseguir entrar en un mercat difícil: «Tant els viticultors com els vinicultors del Bages han esmerçat hores, esforços i sacrificis per arribar als nivells de qualitat que se'ls demanaven. I, amb el temps, han assolit la qualitat esperada». Segons Martí, això queda palès amb les distincions i guardons que «han premiat diferents vins bagencs en competicions internacionals i les altes puntuacions atorgades per gurus a vins del Bages. Martí i Farré coincideixen a assenyalar que això ha fet que la presència dels nostres vins en el món de la restauració s'hagi incrementat: «A la comarca podem trobar les referències de la DO a les primeres pàgines,» apunta Martí, «i fora de la comarca solen ser en cartes de diversos restaurants. Però ens cal més, la competència és forta i l'oferta molt gran».

Mapa dels cellers que formen part de la DO Pla de Bages

Confraria

Amb la idea de fomentar el coneixement del món del vi i fer-lo arribar al públic en general, el 1998 va néixer la Confraria de Vins del Bages amb l'objectiu de promocionar i donar a conèixer els vins de la comarca. Des de l'entitat «fem més relacions públiques», explica Robert Martí, primer

secretari de la DO Pla de Bages i actual president de la confraria, «i ens ocupem del contacte amb la gent amb tasques promoció, i actes del món del vi amb la presència dels vins d'aquí». Els primers actes organitzats eren tastos de vins, primer amb els del Bages i després amb vins de diferents zones productores per ampliar el coneixement d'un món d'ofertes molt variades. Responsables de cellers, membres de DO, sommeliers, enòlegs, gastrònoms etc. han passat pels actes que organitza la Confraria. Generalment són excursions i viatges enfocats a conèixer diferents realitats vinícoles.

Cada dos anys, l'entitat es vesteix de gala per investir nous confrares en les categories de número, mèrit i honor. Els de número són socis amb un any d'antiguitat. Els de mèrit, persones que, per la seva dedicació o trajectòria en el món vitivinícola, es consideren mereixedores de la distinció. Finalment, els confrares d'honor són personalitats de diferents àmbits, conegudes arreu, que accepten unir el seu nom al de la Confraria i al dels vins del Bages.

El Bages i el vi, una relació ancestral

Manresa i la comarca del Bages han estat productores de vi des d'èpoques molt antigues. La primera documentació que n'acredita el conreu es refereix a Sant Benet que, com altres monestirs i masies en el marc de la reconquesta, van utilitzar la vinya per fixar la població al territori i, simbòlicament, restituir la tradició i la religió als terrenys reconquerits. Tot i això, molts segles abans, a l'època romana, l'activitat vitivinícola ja hi era present. Les restes arqueològiques han fet aflorar trulls i dolis que testimonien l'elaboració de vi.

En els pergamins de compravendes de terres dels segles X i XI, segons els estudis de l'historiador Albert Benet, hi abunden propietats de vinya, el cultiu majoritari i en constant expansió de l'època. El mateix autor apunta que és possible que el topònim de la comarca tingui l'origen etimològic en "Bacasis", una ciutat dels lacetans situada al Pla de Bages que tenia Bacus, el déu romà del vi, la disbauxa i la fertilitat com a protector. La tesi de Benet se sustenta en un document que narra uns miracles obrats per Sant Benet. Quan es refereix al monestir diu: «per la fertilitat dels vinyers li han posat el nom de Bages, en commemoració de la ciutat que l'havia portat un dia». A més, també destaca una cita de l'historiador romà Plini el Vell (23 dC-79 dC), que afirma que «els vinyers lacetans són famosos per la quantitat de vi que se n'obté».

Els inventaris "post mortem" del segle XV, on els ciutadans llistaven les pertinences, mostren que la vinya era una activitat econòmica cabdal a la zona. Més tard, al segle XVII, es van començar a plantar sistemàticament ceps de manera i l'expansió es va accelerar. L'arribada de la fil·loxera a França el 1863 va obligar el país veí a derogar lleis proteccionistes i va permetre l'entrada de vins provinents de Catalunya, Itàlia i Algèria, principalment. Això va fer que el Principat intensifiqués el conreu de la vinya, ja que els francesos compraven el vi català a uns preus molt superiors als anteriors a la crisi i aquesta febre de l'or vitícola. Al Bages, cap i casal de la producció, es van plantar ceps arreu per aprofitar l'oportunitat de mercat.

Així, el 1737, el 43% de la terra total de Manresa es dedicava a la vinya, un 56,7% de la terra conreada al terme. El 1860, la vinya ocupava el 22,1% de l'extensió total de la comarca, un 63,5% dels conreus. El 1890, just abans de l'arribada de la fil·loxera, el Bages era la zona que més vi produïa del país. Segons l'historiador Llorenç Ferrer, durant 30 anys, es van plantar més de 6.000 hectàrees de vinya. Llavors, la comarca tenia 27.714 hectàrees cobertes de ceps.

El Bages subministrava vi al nord del país i els pagesos estaven especialitzats a fer-ne. Més enllà de la comarca, era difícil produir-ne per raons climàtiques. En els segles XVIII i XIX, els agricultors bagencs tenien clients cap a la muntanya, a Osona i a les terres d'Urgell. Però

l'arribada de la fil·loxera també a Catalunya de finals del segle XIX, conjuntament amb la industrialització i la migració del camp cap a la ciutat, va anar minant la intensa activitat vinícola. El punt d'inflexió se situa el 1889, amb la detecció dels primers casos locals de la plaga, que va avançar lentament: Navàs (1889), Sant Joan de Vilatorrada (1890) i Manresa (1892). La producció va caure en picat i els conreus es van anar reconvertint. La superfície conreada es va reduir notablement i hi va haver profundes desavinences entre propietaris i pagesos arran de la modalitat contractual de "rabassa morta", que extingia els contractes un cop mort el cep.

Els propietaris van firmar contractes nous, que no tenien res a veure amb els antics, i es va haver d'aprendre una nova manera de conrear la vinya. Primer es va haver de triar quins peus de ceps americans anaven millor i després aprendre a empeltar-los, una tasca que no s'havia fet mai. El geògraf Joan Vilà i Valentí apunta que la mort dels ceps va afectar de manera diferent l'Alt Bages, un terreny més muntanyós i poc apte per al conreu, que el Pla de Bages, on es van replantar les vinyes amb peus americans. Quan les vinyes van començar a produir, ja hi havia massa vi en circulació i els preus eren baixos, explica Llorenç Ferrer. A més, els viticultors de la comarca s'havien preocupat molt poc de comercialitzar el vi, ja que solien ser els traginers dels pobles de la muntanya els que baixaven a comprar-lo.

Així doncs, molts habitants dels municipis de l'Alt Bages van abandonar el conreu de ceps i es van dirigir cap a les valls del Cardener i el Llobregat on s'estaven instal·lant fàbriques. L'aparició de noves indústries al segle XX, on el treball era fix, va fer que moltes famílies del camp abandonessin les vinyes. Molts pagesos van preferir treballar a les fàbriques, tot i que, si disposaven de temps lliure, menaven petites parcel·les per al consum propi. A la resta de terres, van optar per arrencar les vinyes i plantar cereals, que requerien menys atencions i aportaven més beneficis. De les 367.444 hectàrees de vinya de 1889, es va passar a les 240.034 el 1920. Però la davallada forta encara havia d'arribar. Als anys trenta s'inicia un procés de reducció constant. Després de la guerra civil, resten menys de 6.000 hectàrees i als anys vuitanta, menys d'un miler.

La vinya al Bages va resistir gràcies als cellers cooperatius. Els sindicats d'Artés i Salelles van acabar recollint tota la verema amb el suport d'alguns privats. Valentí Roqueta, amb la creació del celler i segell Abadal, que obria una nova línia de producte dins del negoci familiar, va tenir un paper clau a l'hora d'emprendre les primeres iniciatives per obtenir la Denominació d'Origen Pla de Bages l'any 1995. També en va ser una gran impulsora la cooperativa d'Artés que, al marge de preservar el raïm picapoll, la varietat adaptada a la zona, va introduir noves varietats vitícoles i tècniques de producció més elaborades.