

## **BREU RELACIÓ DE NOTÍCIES SOBRE LA VARIETAT DE CEP CONEGUT COM A “TERRASSENSC” (1459/1862-2001)**

---

Joan Soler Jiménez  
Director de l'Arxiu Històric de Terrassa

### **DENOMINACIÓ DEL CEP «TERRASSENSC»**

La denominació «tarrassenc», amb totes les varietats ortogràfiques possibles «tarrassench», «tarrassench», «tarracench», «tarrasech», etc., apareix consolidada des de mitjans del segle XIX fins a principis del segle XX. Durant aquest període apareix mencionat de manera autònoma, sense cap vinculació amb altres ceps ni aparents sinonímies. La primera notícia coneguda de 1459 ja apareix «Tarracench», però atesa la distància amb les denominacions del segle XIX, la tractarem sempre amb molta cura.

El 1911, Pere Joan Girona Trius, el pèrit agrícola, farmacèutic i advocat de Vilafranca del Penedès, vincula per primera vegada el «Tarrassenc» amb dues altres variants que les considera les mateixes: el «Negrelló» i el «Plantamajor». A partir dels anys 20, al Diccionari Aguiló i als estudis del dialectòleg Antoni Griera s'estableix sense ser qüestionada la sinonímia amb la variant de cep «negrelló», dient que són la mateixa varietat.

El 2001, el lexicògraf Xavier Favà Agud, autor del «Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana» recull la idea dels anys 30 que el «negrelló» és un sinònim de «tarrassenc». Tanmateix, diu que no poder-ho discutir «perquè no tinc cap descripció de primera mà, del moment que tractem de dos ampelònims antics que no ha recordat cap dels meus enquestats.» El comentari de l'autor semblaria constatar, tal com ha evidenciat analitzant alguns errors del Diccionari Aguiló en certs conceptes de l'ampelonímia catalana, que podria tractar-se que la vinculació entre «tarrassenc» i «negrelló» podria ser una atribució lingüística, més que no pas fonamentada en aspectes botànics. Però per altra banda, tenim l'atribució feta pel pèrit agrícola Pere Joan Girona, el 1911, que és evident que no es fonamentà en aspectes lingüístics i sí, potser, en elements botànics però, sobretot, de semblança en la qualitat del producte vinícola que se'n derivava. Per altra banda, Xavier Favà no recull al seu diccionari la varietat «planta major» que sí citava Pere Joan Girona, com a sinònima del «tarrassenc».

Xavier Favà considera que l'etimologia del cep «tarrassenc» deriva clarament del gentilici provinent de la ciutat de Terrassa, tal com com, de fet, ja havia apuntat per primera vegada Antoni Griera el 1935.

## CARACTERÍSTIQUES DEL CEP «TERRASENC»

Relacionem a continuació, les descripcions parcials o globals que es fan del cep «terrassenc» als treballs que hem pogut consultar:

**1862** «gra atapeït i gruixut, i que és resistent tant a la malaltia del oïdium, com als embats de la temperatura o de les vespes.»

**1863** «naturalment molt pobre de sucre».

**1870**

- COLOR DEL RAÏM: negre. CEP O TRONC: vigorós.

- SARMENTS: MIDA: grans; DIRECCIÓ: horitzontals; COLOR: fort; ESTRIES: fines; ENTRENUSOS: curts; NUSOS: regulars; BOTONS: regulars. BROTS TENDRES: regulars. CIRCELLS: pocs.

- PÀMPOLS: MIDA: grans. EXPANSIÓ: còncava. BASE: molt creuada. ÀPEXS: poc punxeguts. ESQUERDES: sense. VORES: mitjanes. BORRISSOL: molt vellutat. COLOR: verd clar. INNERVACIÓ: molt sortint. PECÍOL: curt, obscur.

- RAÏMS: FLOR: poca. QUANTITAT: molts. MIDA: grans. FORMA: irregular. GRANS: mitjans, rodons, apinyat. PEDUNCLE O RAPA: robust. PELL: regular. BRISA: regular. SABOR: aquós. MADURESA: regular.

- OBSERVACIONS: els raïms abans de la maduració són d'un color verd-obscur aplomat.

**1880** «la varietat del país més resistent a la fil·loxera».

**1890** «Sarments llisos, meritallos curts, nusos surtints ab molts raveixinchs, curts y pocs banyolins, fusta forta; fulla, mitjana, lobada quasi sencera, senos aguts poch fondos, dividint-la en tres lóbulos poch aparents, color vert clar en la part superior, molt groch en la inferior, sens borri sol en cap de las dos caras y ab alguns pèls en los nervis.» «Resistent al fred.»

**1935** «raïm negre, de gra rodó i de pell prima».

**1943** «Terrasenc: Negrelló, Planta majó. Racimo: mediano, apretado, cilíndrico. Fruto: grano pequeño, negro. Producción: mediana. Madura a la 3ª época.»

**1996** «varietat de raïm negre, indígena, productiu».

## ZONES ON ES LOCALITZA CULTIU DEL CEP «TERRASSENÇ»

**1459** al Clot de la Mel, a Barcelona.

**1862** a l'Empordà, a la província de Lleida i a la Segarra.

**1864** a Hostalric.

**1871** a Castellví de Rosanes, Sant Quirze de Besora, Terrassa i Sans.

**1877** a les àrees de cultiu anomenades «Vallès amb Manresa» i «Plans de Barcelona».

**1880** a Montpeller i Màlaga.

**1886** a Rubí, Santa Perpètua de la Mogoda, Vacarisses i Sant Cugat del Vallès.

**1889** a Berga, Terrassa i Manresa.

**1890** a Granollers i Terrassa.

**1914** a Cardona.

**1924** a Olesa de Montserrat.

## VARIETATS CONREADES A TERRASSA FINALS DEL SEGLE XIX

**1871** «Roset, Trubat, Valenciana, Pansa Manut, Montonach, Macabeo, Xarello, Lloras, Picapoll, Parrella de las Xicas, Terrasench, Martorea, Parrella, Fumat, Sumoll, Uva blanqueta, Mantuo blanco mayor, Macabeo, Sultanina o albillo sin pepita, Siempre sana, Valencín real, Pansalet, Moscatell blanch, Planta Mollet, Arbequí, Cariñena blanca, Cuasech, Xaralasa, Pallans, Vives, Grumet vermell, Parrella granada, Cariñena blanch, Parrella menuda, Garnatxó, Carrega sumers, Grumet, Picapoll negre, Pansa tendre o valenciana, Pámpol rodó, Cua de Moltó.»

**1877** «“Vallés con Manresa: se elaboran vinos tintos, con las uvas Sumoll, Negrelló y Terrasench, y aún el Xarel·lo, pero principalmente con el Sumoll, que es la más extendida y de mejor resultado; y en algunos pueblos, vino blanco, principalmente con el Xarel·lo, cuyo mosto o la parte mayor, lo concentran en calderas, y en otros hace vino clareto o sea vino fermentado sin escobajo. En los puntos más altos, la Garnacha da mejores vinos tintos. Los blancos y claretes se consumen todos en la comarca y en la parte alta de la montaña. Los tintos lo mismo, per se venden mucho en Barcelona y comienzan a embarcarse con buen éxito para los mercados americanos.”

A continuació es parla del què es produeix al territori conegut per “Llanos de Barcelona. Se hace algun vino tinto con la uva Sumoll, Garnacha y Terrasench, mezcladas con el Xarel·lo, para el consumo de Barcelona, las demás uvas de este llano se consumen en la plaza, excepto algunas que se cultivan por capricho. Esta última observación debe tenerse en cuenta con referencia a todas las demás comarcas.»

**1889** «Sumoll, xarelo, terrasench, garnacha, trobat, picapoll, pansa valenciana, ull de llebre, tintilla de Aragón.»

**1890** «Negras: Sumoll, **Tarrassench**, Garnatxa y Tintilla d'Aragó; Blancas: Xarel·lo, Trobat, Picapoll, Pansa valenciana y Moscatell. Estan ditas varietats generalment plantadas en variada confusió.»

## RECUILL DE NOTÍCIES

### 1459 «Tarracench»

Ens explica Maria Teresa Ferrer i Mallol que Nicolau de Mediona volia replantar una vinya que disposava al Clot, a Barcelona, que havia comprat el 1437. Ens diu que «el gust per la terra era visible en l'anotació de detalls que no eren estrictament comptables, com la mena de ceps plantada “monestrel ver e bort», i la que pensava plantar més endavant «tarracench». En nota concret que la primera variant, segons el DCVB, era una varietat de raïm de gust regular procedent de l'Empordà, que ja hauria esmentat Francesc d'Eiximenis. De la segona, confessa no haver trobat descrita la varietat enlloc, i suggereix si es pot tractar d'una varietat de Terrassa.

La referència a la possible plantació de raïm «tarracench» es correspon, en realitat, a un plantejament fet a finals de 1459, i no pas de 1437 com recull *Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana* de Xavier Favà i Agud. Maria Teresa Ferrer Mallol simplement denota que la vinya on s'hauria pogut arribar a plantar aquesta varietat l'havia adquirit el dit Nicolau de Mediona el 1437. De manera que només ens permet constatar que estava productiva des d'aleshores, però no pas que s'hi arribés a conrear. La vinya del Clot s'havia adquirit el 7 de març de 1437 als hereus de Jaume Olzina per un preu de 25 lliures, tenint una capacitat de producció de setze somades i mitja de verema.

L'original d'aquest llibre de comptes es troba a AHPB, Anònims del segle XV, lligall 2, 93, entre els ff. 89-100; en concret al f.86r.

Es tracta d'una referència molt antiga que es fa difícil de contrastar i poder vincular amb Terrassa de manera inequívoca. L'aparició de «Tarracia» a la documentació amb la «a» ja es manifesta al segle XIV, de manera que escriure el gentilici amb «a» és possible i raonable. El doctor Pere Puig i Ustrell denotà que les primeres referències de «Tarracia» amb «a» inicial es troben majoritàriament a documentació barcelonina, com seria el cas que ens ocupa. Per altra banda, l'absència de varietats de ceps que derivin el seu nom de «terra», com s'observa en el recull fet per Xavier Favà el 2001, ens fa pensar en què, efectivament, la referència de 1459 és vinculable al gentilici de la població vallesana.

#### Text:

«A XVIII de noembre, l'any MCCCCLVIII e fonch any de baxest, comensí a plantar la vinya del Clot de la Mel, de la qual fas 2 morabatins entre cens e delma, e plantí·n la maytat e lexiuren a XIII de deembre següent. Entrare-m·i LX hòmens, en los quals ne hach contínuament dos meus, çò és, I qui prenia 12 lliures l'any e un sclau meu negre appellat Johan. Despengueren-me entre loguers d'hòmens e pa e vi, çò és, forment de Cicília, a raó de 12 sous e vi meu agre e axí rach jo sens la disminució de la

furcimenta que m'està en 5 lliures, e plantí a tal ubert de II plantes de monestrel ver e bort, après vull metre tarracench.”

#### **Bibliografia:**

Ferrer i Mallol, Maria Teresa. *El llibre de comptes de Nicolau de Mediona*. Barcelona: IEC, Memòries de la secció històrico-arqueològica, CVII, 2018, p.97. Es basa en dos articles previs: Ferrer i Mallol, Maria Teresa. “El llibre de comptes d’un notari barceloní del segle XV. Nicolau de Mediona”, dins de “Estudis Castellonencs: Miscel·lània Trenchs”, 93, 1994-1995, pp. 535-549; i Ferrer i Mallol, Maria Teresa. “Nicolau de Mediona, un notaio a Barcellona nel secolo XV”, dins *Napoli nobilissima: rivista di arti figurative, archeologia e urbanistica*, Volum XXXIII, 1994, p.97, nota 71.

\*\*\*

#### **1862 «Tarrasénch»**

Venanci Soler i Sellas, metge i cirurgià, també conegut per haver sigut sotsdelegat de la delegació de Manresa de l’Institut Agrícola de Sant Isidre, escriu el 1862 sobre la presència de la varietat «Tarrasénch» cultivada a l’Empordà, la província de Lleida i a la Segarra, conjuntament amb el «Sumoll», com a espècies «negres». De la varietat «Tarrasénch» en diu que té el gra atapeït i gruixut, i que és resistent tant a la malaltia de l’oïdium, com als embats de la temperatura o de les vespes.

#### **Text:**

«Así, en estos [terrenos] conviene conservar, v. gr., en algunas localidades del Ampurdán, en muchas de la provincia de Lérida y en la Sagarra, las especies llamadas, 'Sumóll négre', el 'tarrasénch', las 'cúas de moltó' y los 'grumets vermells', que son estos últimos a propósito para conservar colgados hasta un año después de cogidos, como y también lo son las 'matorrellas comunes' y 'matorrellas rojas', de que abunda el llano ó basta campiña de Fáls. Los sómolls y tarr(s)enchs, especies negras, la última con el grano apretado y grueso, resisten la enfermedad oídica y los embates de la temperatura; y no son tan atormentados por las abispas.»

#### **Bibliografia:**

Soler i Sellas, Venancio. *Tratado sobre vinos y viñedos: ó sea medios de mejorar los vinos del Principado catalan, y elección de las especies de vid que mas conviene conservar y fomentar*. Gaceta universal de agricultura, industria, artes, avisos, 1862, p.259.

\*\*\*

## 1863 «Tarracenc»

Bonaventura Castellet i Baltà, farmacèutic nascut a Terrassa el 1825, presentà l'any 1863 una *Memoria* sobre la bonificació dels vins catalans, que fou premiada pel Col·legi de Farmacèutics de Barcelona el 31 de juliol del mateix any. L'obra fou realitzada a Terrassa d'on ell era natural.

A l'apartat III, p.22 endavant, d'aquesta *Memoria* l'autor fa referència a la necessitat de concentrar els esforços productius en certes varietats de vinya que han d'aportar més qualitat al vi. Insisteix en la necessitat de concentrar-se en la qualitat i no pas en la quantitat, centrant l'interès en la bona producció de sucre dels raïms que seran els què acabaran provocant una millor qualitat. Ho diu clarament: “debemos hacer ahora una reseña de las variedades de vides cuyo cultivo importa a los cosecheros fomentar y conservar para la obtención de excelentes caldos.”

Comença proposant la “Tintilla”, tal com es diu a Andalusia, o “Garnacha, entre nosotros.” Segons l'autor aquesta varietat és la que constitueix la base dels vins del Priorat, tot i que sembla degenerar un cop s'importa a altres punts del país. Prospera molt bé en terrenys de pissarra i amb exposició meridional. El fruit del cep quan és madur és molt ensucrat i el seu most produeix vins saborosos, molt dolços i abundants en alcohol.

Una altra varietat que proposa és la del “Palomino” de Xerez o “Temprano” de Màlaga. Sembla que no està implantada a Catalunya en aquells moments i en proposa la introducció. Ho diu perquè considera que prospera perfectament en tots els llocs secs i càlids, produint fruits que maduren a la vegada. Convindrà no conrear-la en llocs humits ni ombrívols, atès que produirà un most poc ensucrat. Es tracta d'una planta d'alt rendiment que produeix vins blancs, fins i aromàtics.

En tercer lloc parla d'una important varietat denominada “Uva Tinta de Aragón”, que en nota identifica amb el Sumoll. Aquest cep produeix per si sol vins excel·lents, prospera en tot tipus de terrenys i, per tant, està molt estesa. Produeix de manera abundant, són raïms molt rics en sucre i produeix vins excel·lents de color vermell i amb força alcoholomètrica. Tot i així, sembla que ve barrejada amb altres varietats que acaben debilitant el producte de vi final. En aquest sentit, adverteix que “es necesario, es urgente, que nuestros viticultores se apresuren a desterrar de sus viñedos esa multitud de variedades que dan un fruto en extremo aguanoso y que, no obstante, conservan como una tradición respetable de sus abuelos. ¿De qué sirve una cepa cuyas uvas, al tiempo de la vendimia y en años favorables a una buena sazón, no contienen la debida cantidad de azúcar para una vinificación regular? De perjuicio, y perjuicio notorio, porque en su lugar y con el mismo cultivo vejetaria otra casta mejor con cuyos frutos más dulces tendríamos ya un medio poderoso de fabricar buenos caldos. Decídanse, pues, los cosecheros todos a fomentar y extender más y más en cuanto sea posible el cultivo de la vid que nos ocupa, reemplazando con ella a esas variedades mezquinas que existen en sus viñedos.”

En quart lloc, proposa el “Jaen blanco o Doradillo”, pròpiament el Xarel·lo. Diu que el raïm d'aquest cep és la base dels celebrats vins de Màlaga. A Catalunya proposa que s'hauria d'estendre més, tot i que tothom té algun cep plantat d'aquesta varietat. El seu fruit rendeix i el seu most té el sucre suficient per

produir bons vins. Malgrat el prestigi que té entre els productors, no es conrea suficientment “porque a ello se oponen el poder de la rutina y obstinación infundadas en conservar otras variedades menos útiles que heredaron de sus mayores.”

Una cinquena varietat és el “Albillo blanco”, és a dir, el Picapoll. Per si sol produeix vins blancs exquisits i saborosos, perquè el seu fruit és molt fi al paladar, conté una quantitat suficient de sucre que permet una bona vinificació. Està prou estesa a Catalunya, en alguns llocs en quatre cinquenes parts, en d’altres en la seva totalitat.

Finalment, parla del Macabeu. Molt ric en sucre i el seu most permet vins excel·lents i molt fins, són de color groc daurat i té força alcoholomètrica, “por consiguiente, sería de desear que los cosecheros aprovecharan las bellas calidades de esta preciosa planta para la fabricación de buenos vinos, fomentando su cultivo y cediéndole mayor plaza entre el sinnúmero de variedades inútiles que existen en sus distritos.” I, a continuació, afegeix en nota: “He aquí los nombres catalanes de unas cuantas y no más de las muchas variedades de vides que, por ser naturalmente muy pobres de azúcar, debieran sustituirse por las arriba expresadas: **Tarrasenc**, Llorà, Trovat, Parrella, Multonac, Raset, Picapoll negre, Pansamenut, Garnacha blanca, Cuasec, Plantamollet.”

Després de relacionar quines haurien de ser les varietats prioritàries a efecte de cultius generosos i bona qualitat del vi resultat, l’autor acabar destacant la varietat del «Tarrasenc» com a varietat a no tenir en compte.

### **Bibliografia:**

Castellet i Baltà, Bonaventura. *Memoria sobre la bonificación de los vinos catalanes*. Premiada por el Ilustre Colegio de Farmacéuticos de Barcelona con la medalla de plata de primera clase y el título de socio de mérito concedido al autor. Barcelona: Establecimiento tipográfico de Narciso Ramírez y Rialp, pasaje de Escudillers, número 4. 1863.

\*\*\*

### **1864 «Terrasench»**

En aquesta sentència dictada pel Tribunal Suprem de 1864, es parla d’una peça de terra denominada “Terrasench” on podríem pensar que s’hi cultivava o s’hi hauria cultivat aquesta varietat de cep. Pel què sembla la possessió era a Hostalric. En altres documents posteriors apareix mencionada com a “Terrauch”. És incert, però la primera referència semblaria clara i raonable.

**Text:**

“Resultando que dicho don Juan Llibra y Puigjermanal tomó en 13 de diciembre de 1864 inventario de los bienes que constituían la herencia de su difunto padre, comprendiendo dos mansos, nombrados, el uno Moner y el otro Clatell y Puigdement, y 12 piezas de tierra, denominades Canamera, Feixa del Roure, Feixa del Pare, **Terrasench**, Hortvell, Llivás, Malnó, Bertran, Hortell, Camp de la Serra, Franquesas y Barinal, que valoró en 685300 reales o 171325 pesetas con más el ajuar de casa, muebles, aperos de labranza y otras cosas existentes en el manso Moner; por escritura de 14 de diciembre de 1871, pagó a su hermana dona María los derechos legitimarios de ésta, para la que fijaron (...).”

**Bibliografia:**

*Jurisprudencia civil: colección completa de las sentencias dictades por el Tribunal Supremo en recursos de nulidad, casación civil e injusticia notòria y en materia de competencias desde la organización de aquellos en 1838 hasta el dia ...*, volum 87. Tribunal Supremo. Editorial Reus, 1899, p. 403.

\*\*\*

**1865 «Tarracenc»**

La *Enología española* és un llibre del farmacèutic Bonaventura Castellet que fou editat el 1865 però finalitzat a Terrassa, l'1 de juny de 1864. Reprèn la informació de la *Memoria* de 1863, basada en els ceps i vins de Catalunya, i l'incorpora a una reflexió més extensa basada en la producció de tota Espanya.

Essencialment, hi diu el mateix que a la *Memoria* pel què fa a les varietats catalanes. En concret, a la varietat numerada com a 17, dedicada al «Macabeu», que trobem a la pàgina 27, hi veiem la següent nota: «He aquí los nombres catalanes de unas cuantas y no más de las diferentes variedades de vides vastas o groseras cuyo cultivo debiera sustituirse por el de las arriba expresadas: **Tarrasenc**, Llorà, Trovat, Parrella, Multonac, Raset, Picapoll negre, Pansamenut, Garnacha blanca, Cuasec, Plantamollet, Martorella, Cua de Moltó, Adsarim, Primarench.»

Observem la mateixa llista de 1863 fins a Plantamollet, però la incorporació de quatre variants més. «Tarrasenc» torna a aparèixer en primer lloc. El discurs continua essent molt dur amb aquestes varietats que descriu com a «inútils».

**Bibliografia:**

Bonaventura Castellet i Baltà. *Enología española o tratado sobre los vinos de España y su bonificación seguido de los medios de imitar los vinos superiores más celebrados. Nacionales y extranjeros. Por don Buenaventura Castellet, licenciado en farmacia y socio de mérito del ilustre Colegio de Farmacéuticos de Barcelona*. Barcelona, imprenta de Gómez e Inglada, calle de Cirés, número 5. 1865.”

\*\*\*



### 1869 «Tarrasenc»

A l'edició de la *Viticultura y enología españolas* de Bonaventura Castellet, presentada l'1 de gener de 1869 a Terrassa, l'autor reprèn en part els seus textos de 1863 i 1865, però els refà i ja no es fa menció després de l'entrada dedicada al «Macabeu». En aquest cas al punt 14, a la pàgina 44, dedicat a les «variedades de la vid inútiles que se cultivan en España», en nota incorpora el conegut paràgraf: «He aquí los nombres catalanes de unas cuantas y no más de las diferentes variedades de vides vastas o groseras cuyo cultivo debiera sustituirse por el de las arriba expresadas: **Tarrasenc**, Llorà, Trovat, Parrella, Multonac, Raset, Picapoll negre, Pansamenut, Garnacha blanca, Cuasec, Plantamollet, Martorella, Cua de Moltó, Adsarim, Primarench.» El punt 14 és prou expressiu: «Examinando la multitud de castas de cepas que figuran en los infinitos plantíos de los distritos vinícolas del reino, y la nomenclatura de aquellas tan variada como confusa, el corazón del enologista y de todos los agricultores ilustrados se contrasta al contemplar que las vides groseras y pobres de azúcar son las que pueblan la mayor superficie de los viñedos en general, quedando reducido a un círculo menor el cultivo de las cepas finas y más azucaradas. Esta es una de las causas principales de la mala calidad y del decaimiento de los caldos ordinarios de la península. Muchas, muchísimas son las variedades de la vid inútiles y hasta perjudiciales que hoy se cultivan en nuestras provincias, merced al fanatismo con que aquellas son conservadas por algunos viticultores supersticiosos, y al contagio del ejemplo con que estos han contaminado a los demás cosecheros.»

A l'edició de 1886 d'aquesta obra, el mateix text apareix a la pàgina 51. Sense variar el paràgraf en nota de les variants considerades «inútils».

#### **Bibliografia:**

Bonaventura Castellet i Baltà. *Viticultura y enología españolas: tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*. 1a edició de 1869 i 2a edició de 1886.

L'edició de 1869: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000126245&page=1>

L'edició de 1886: <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000124663&page=1>

\*\*\*

### 1870 «Tarrassench»

Manuel Martorell Peña, entomòleg català, proposà un quadre resum de les principals varietats que es cultivaven a la zona marítima de Barcelona l'any 1970. No concreta els llocs exactes on es cultivaven i no queda clar si el Vallès podia ser entès com a «zona marítima de Barcelona». Com sigui, es menciona el «Tarrassench» com a una de les varietats proposades com a principals i, per primera vegada, en descriu les principals característiques. En primer lloc la classifica dins un «grupo 3º» d'un total de quatre. Per saber amb precisió que significa cada grup (Manuel Martorell no ho explica), al grup primer hi ha el Sumoll i el Xarel·lo, de manera que podem inferir que la classificació es fa sobre la més gran o més petita capacitat productiva de cada varietat.

Pel què fa la varietat del «Tarrassench» descriu les següents característiques:

COLOR DE LA UVA: negro.

CEPA O TRONCO: vigorosa.

LOS SARMIENTOS: TAMAÑO: grandes. DIRECCION: horizontales. COLOR: fuerte. ESTRÍAS: finas. MERITALLOS: cortos. NUDOS: regulares. YEMAS O BOTONES: regulares. BROTES TIERNOS: regulares. ZARCILLOS: pocos.

LOS PÁMPANOS: TAMAÑO: grandes. ESPANSION: cóncava. BASE: muy cruzada. ÁPICES: poco puntiagudos. HENDIDURAS: sin. BORDES: mediano. VELLO: muy aterciopelado. COLOR: verde claro. NERVACION: muy saliente. PECIOLO: corto, oscuro.

LOS RACIMOS: FLOR: poco. CANTIDAD: muchos. TAMAÑO: grandes. FORMA: irregular. GRANOS: medianos, redondos, apiñados. PEDIMENTO O ESCOBAJO: robusto. HOLLEJO: regular. ORUJO: regular. SABOR: acuoso. MADUREZ: regular.

OBSERVACIONES: los racimos ya antes del agraz son de un color verde-oscuro aplomado.

### **Bibliografia:**

Martorell Peña, Manuel. *Cuadro sinóptico de las principales variedades de vid en la zona marítima de Barcelona: año 1870*. Revista del IACSI, sense paginar, 1871 [pàg. posterior a la 334].

\*\*\*

### **1871 «Tarrassench»**

Luís Justo Villanueva, químic madrileny, enginyer industrial i director del laboratori de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre va promoure una exposició a nivell estatal de varietats de vinya que a la ciutat de Barcelona el mes de setembre de 1871. Entre els diferents expositors n'hi havia de terrassencs i d'altres zones que cultivaven el cep «Tarrassench». La relació ens ajuda a comprendre qui el cultivava a la nostra vila i qui ho feia fora d'ella. En concret apareixen:

Buxeres (D. José). Castellví de Rosanes. Tarrassench.

Cadafalch (D. José). Tarrasa. Roset, Trubat, Valenciana, Pansa Manut, Montonach, Macabeo, Xarello, Lloras, Picapoll, Parrella de las Xicas, Tarrasench, Martorea, Parrella, Fumat, Sumoll.

Castellet (D. Buenaventura). Tarrasa. Uva blanqueta, Mantuo blanco mayor, Macabeo, Uva valenciana, Sultanina o albillo sin pepita. Siempre sana. Valencin real. Màntuo blanco mayor.

Domingo (D. Francisco). San Quirico de Besora. Tarrasench.

Granja de Barcelona. Sans. Tarrasench.

Palet de la Quadra (D. Miguel). Tarrasa. Pansalet, Moscatell blanch, Planta Mollet, Arbequí, Cariñena blanca, Trovat, Cua sech, Xaralasa, Pallans, Sin nombre, Vives, Grumet vermell.

Ubach (D. Antonio). Tarrasa. Parrella granada, Llorá, Multonach, Macabeo, Trovat, Cariñena blanch, Parrella menuda, Garnatxó, Carrega sumers, Grumet, Roset, Picapoll negre, Sumoll, Pansa tendre o valenciana, Planta Mollet, Pámpol rodó, Cua de Moltó.

La relació és interessantíssima perquè ens informa de quins eren els principals productors a Terrassa i, sobretot, de l'extraordinària quantitat de varietats que es cultivaven a Terrassa l'any 1871. Si en fem una síntesi, serien les següents (en l'original text en castellà):

«Roset, Trubat, Valenciana, Pansa Manut, Montonach, Macabeo, Xarello, Lloras, Picapoll, Parrella de las Xicas, Tarrasench, Martorea, Parrella, Fumat, Sumoll, Uva blanqueta, Mantuo blanco mayor, Macabeo, Uva valenciana, Sultanina o albillo sin pepita, Siempre sana, Valencín real, Pansalet, Moscatell blanch, Planta Mollet, Arbequí, Cariñena blanca, Cuasech, Xaralasa, Pallans, Vives, Grumet vermell, Parrella granada, Cariñena blanch, Parrella menuda, Garnatxó, Carrega sumers, Grumet, Picapoll negre, Pansa tendre o valenciana, Pámpol rodó, Cua de Moltó.»

#### **Bibliografia:**

Justo y Villanueva, Luis. *Exposiciones de uvas celebradas por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro en los días 6, 7, 8 y 24, 25, 26 y 27 de setiembre de 1871*. Revista del IACSI. p. 309-321, en concret: 311, 313 i 314.

\*\*\*

#### **1874 “Tarrasench”**

En un intens debat entre Bonaventura Castellet i Vicenç Munner Valls, ambdós químics i farmacèutics, sobre quines consideraven les millors varietats de raïms «tintorers», en un moment concret, Vicenç Munner planteja que:

«Para alcanzar nuestro propósito, harémos presente a nuestros colegas que además del Murviedro, poco común en Cataluña, del Garnacha, sumamente abundante en la provincia de Gerona, y aún en la de Tarragona, y del Mataró, mas raro de lo que debiera en la provincia de Barcelona, su país natal,

tenemos el Cariñena, el Monastrell, el **Tarrassench**, el Trobat y Picapoll negres, el Negralló o Nagrayó y otros varios que poseen idénticas y aún mejores condiciones para la producción de vinos a un tiempo tintos y generosos que los tres antes citados, por más que no sean tan conocidos al otro lado del Pirineo.»

#### **Bibliografia:**

Munner, Vicente. “Verdadera importancia de las uvas tintoreras.” Revista del IACSI, 1874, p. 57-66 i 106-114, en concret a la p. 109.

\*\*\*

#### **1877 «Terrasench»**

En un apèndix del *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877* celebrada a Madrid, que porta per títol «Vinos que se elaboran por los agricultores y por tanto naturales» s’identifiquen diferents territoris o zones de cultiu a Catalunya. En concret, vinculats a Terrassa, s’identifiquen el territori del “Vallés con Manresa: se elaboran vinos tintos, con las uvas Sumoll, Negrelló y Terrasench, y aún el Xarel·lo, pero principalmente con el Sumoll, que es la más extendida y de mejor resultado; y en algunos pueblos, vino blanco, principalmente con el Xarel·lo, cuyo mosto o la parte mayor, lo concentran en calderas, y en otros hace vino clareto o sea vino fermentado sin escobajo. En los puntos más altos, la Garnacha da mejores vinos tintos. Los blancos y claretos se consumen todos en la comarca y en la parte alta de la montaña. Los tintos lo mismo, per se venden mucho en Barcelona y comienzan a embarcarse con buen éxito para los mercados americanos.”

A continuació parla del què es produeix al territori conegut per “Llanos de Barcelona. Se hace algun vino tinto con la uva Sumoll, Garnacha y Terrasench, mezcladas con el Xarel·lo, para el consumo de Barcelona, las demás uvas de este llano se consumen en la plaza, excepto algunas que se cultivan por capricho. Esta última observación debe tenerse en cuenta con referencia a todas las demás comarcas.

Es parla també d’una modalitat de vi propi de Terrassa que porta per nom “Mistela Tarrasa”.

#### **Bibliografia:**

Exposición Vinícola Nacional. *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877: publicado en cumplimiento del Real Decreto de 15 de setiembre de 1876 siendo Ministro de Fomento el Excmo. Sr. Conde de Toreno*. Madrid: Imprenta y Fundición de Manuel Tello, 1878, p. 84 i 305-306.

\*\*\*

### 1878 «Terrasench» i «sep Tarrasench»

A la *Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento* publicada el 1879, s'informa de la recepció d'una carta del comisari d'agricultura de Barcelona, Antoni Cebrià Costa, enviada el 3 de gener de 1878 al senyor Eduardo Abela, parlant de diferents assatjos fets amb la planta dita *Rhus Coriaria* o Sumac, com a mesura profilàctica per provar de combatre la plaga de fil·loxera. A la pàgina 194 informa que “una de las variedades catalans de la vid que además de la llamada «Terrasench» (que en dicho escrito propongo se ensaye en terrenos filoxerados para cerciorarse de si posee cualidades de resistencia), es también la aquí llamada Cuasech, que se ha librado bastante del oídium y demás enemigos de la vid, dando por otra parte mejor vino que el vidueño «Terrasench».

A la pàgina 728, una nova carta enviada el mes de febrer pel mateix Antoni Cebrià Costa, on es parla de «Vides resistentes a la filoxera» i d'uns acords presos (al ple de la Diputació Provincial de Barcelona?) publicats al Diari de Barcelona del 7 de febrer, entre els quals és d'interès el 4rt: «Se comisiona también al propio director de la Granja-Escuela don José Presta, para que pase a la ciudad de Montpellier ya con el objeto de adquirir las semillas necesarias de que se ha hecho mérito, ya con el de ponerse de acuerdo con la dirección de la Escuela superior de Agricultura de aquella ciudad o con alguna otra corporación análoga, para ensayar algunos plantones que cuidará de remitirlos el expresado director de la granja, de las cepas catalans que se consideren más vigorosas y refractarias a las influencias mortíferas, mayormente la llamada «sep Tarrasench», para averiguar si resisten al contagio de la phylloxera.»

#### **Bibliografia:**

Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento. Vol. X, 1879, p. 193-195, i 728.

\*\*\*

### 1880 «sep tarrasench»

El diari «El Diluvio» es fa ressò dels acords de la sessió del ple de la Diputació Provincial de Barcelona del 3 de febrer de 1880. Un dels acords és «dar también expresivas gracias al señor director de la estación vitícola de Málaga, relacionado con la Comisión provincial de defensa contra la “phylloxera”, don Juan Álvarez y Sánchez, por su ofrecimiento referente a hacer el ensayo de la resistencia que al contagio ofrezca la vid más vigorosa de nuestra país, o sea la llamada «Sep Tarrasench», confiriendo al director de la Granja Experimental Escuela, el encargo de remitir a aquel funcionario sarmientos de dicha variedad.» En aquestes dates, en què la fil·loxera ja començava a fer estralls a França i s'estava estenent per Catalunya, el “sep Terrasench” s'havia demostrat com a molt resistent als embats de l'insecte.

**Bibliografia:**

*El Diluvio. Diario político, de avisos, noticias y decretos.* Barcelona: Miércoles, 4 de febrero de 1880, p.972.

\*\*\*

**1885 “Terrasench”**

Al índice de «las variedades que no se han podido insertar por ser incompleta su característica o conocerse sólo las localidades en que se las das los nombres indicados», del llibre *El libro del viticultor*, d'Eduardo Abela, hi apareix de manera molt genèrica una menció a la varietat de cep «Terrasench, en Barcelona». No s'indica cap informació més.

**Bibliografia:**

*El libro del viticultor. Breve resumen de las prácticas más útiles para cultivar las viñas y fabricar buenos vinos. Producción y comercio vinícola. Clasificación y sinonimia de las vides por don Eduardo Abela y Sainz de Andino.* Madrid: Tipografía de Manuel G. Hernández, impresor de la real casa. Libertad, 16 duplicado. 1885, p. 325.

\*\*\*

**1886 «Tarrassench»**

El terrassenc Joaquim Monset publicà el 1886 un llibre dedicat a les malalties més habituals que afectaven a les vinyes. Hi destacava ja la fil·loxera, però es parlava també de l'oïdium o el míldiu. Confrontava diferents varietats i n'explicava quines plagues eren més perjudicials. Sobre el “Tarrassench” ens informa que a Rubí havia estat «muy atacada» pel míldiu. En canvi, a Santa Perpètua de Mogoda, Vacarisses i Sant Cugat del Vallès, la varietat era «medianamente atacada». L'informe ens permet saber on en quins llocs del Vallès predominava el conreu de la varietat del “Terrassenc” en aquelles dates.

**Bibliografia:**

Monset, Joaquín. *Enemigos de la vid y medios para combatirlos: filoxera, mildiu, antracnosis, etc.*, Los. Barcelona : Crónica Científica, 1886, pp. 80 i 81.

\*\*\*

## 1889 “Terrasench”

En un article dedicat a les tasques que realitzava l’Estació Ampelogràfica Catalana, creada a Terrassa el 1884, es relacionen les principals varietats que en aquelles dates es cultivaven arreu de Catalunya. Entre elles, hi destaca en cinquè lloc, el “Terrasench”.

### **Text:**

«Variedades del país: Sumoll, Garnacha, Mataró, Ull de llebre, **Terrasench**, Parrella granada, Monastrell de gra gros, Monastrell de gra menut, Trobat negre, Ribot, Morenillo de Benicarló, Mazuela, Valenciá negre, Esquichagós, Parreleta, Parrel verdal, Vidadico, Aragonés, Castellano, Bobal (planta de Requena), Xerelo, Picapoll, Valenciá, Moscatel, Macabeo, Multonach, Malvasía Raset, Moc de gall, Grec, Bonas llavós, Pedro Jiménez, Palomino de Jerez, Pasa grande de Esmirna, Sultanina.»

### **Bibliografia:**

«Estación Ampelográfica Catalana.» Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento. Vol. XX, 1889, p. 313-315, p. 314

\*\*\*

## 1889 “Terrasench”

En un estudi estadístic sobre el conreu i la producció de vinya a Espanya de 1889, fet per la Junta Consultiva Agronómica, organisme estatal dedicat a avaluar l’estat de l’agricultura i la ramaderia per a proposar millora en les polítiques públiques, es destaquen altres llocs de Catalunya on en aquells moments es conreava la varietat “Terrassenc”. Hi trobem Berga i Manresa i, per descomptat, també a Terrassa. A Terrassa destaca també la llista de varietats que preferentment es conreaven, destacant el sumoll, xarel·lo, el Terrassenc, la garnatxa, el trobat, el picapoll, la pansa valenciana, l’ull de llebre i l’anomenada “tintilla de Aragón.”

### **Text:**

Berga. Terrasench, monastrel, moltonach, macabeo, sumoll.

Manresa. Sumoll, terrasench, garnacha, picapoll blanco.

Tarrasa. Sumoll, xarelo, terrasench, garnacha, trobat, picapoll, pansa valenciana, ull de llebre, tintilla de Aragón.

### **Bibliografia:**

Junta Consultiva Agronómica. *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España 1889*. Madrid : Tipolitografía de L. Péant é Hijos, 1891, p. 49.

\*\*\*

## 1890 “Terrassench”

Ramon Roig i Armengol edità una memòria dedicada a avaluar el mapa regional vitivinícola de la província de Barcelona el 1890. L’obra és d’un interès indiscutible per comprendre com es conreava la vinya i es produïda el vi, aportant moltíssima informació de detall sobre varietats però també sobre com treballar la terra. Hem fet una selecció dels textos més significatius vinculats a la varietat del “Terrassench” i d’altres varietats assimilables, així com a característiques mencionades dels cultius a Terrassa i altres localitats vallesanes.

### Text:

“Dins de “varietats negras y sos caràcters”:

**Rahim negre ó desconegut.** — Molt semblant ó igual a la Terrassench, cultivantse ab abundancia en alguna localitat, donant bastant, ab la particularitat de que plantada a las voras dels camins, no es molt á propòsit pera menjar y si ben difícil d’èsser arrencada sens eyna de tall per la extremada resistencia de sa cúa (peduncle). Rahim: petit, cónich, senzill, apretat. Fruyt: mitjà, desigual, negre, quasi rodó, poch dols.

**Terrassench.** - Sarments llisos, meritallos curts, nusos surtints ab molts raveixinchs, curts y poch banyolins, fusta forta; fulla, mitjana, lobada quasi sencera, senos aguts poch fondos, dividint-la en tres lóbulos poch aparents, color vert clar en la part superior, molt groch en la inferior, sens borriçol en cap de las dos caras y ab alguns pèls en los nervis.

### Granollers:

Negras: Sumoll, **Tarrassench** y Picapoll.

Blancas: Xarel·lo , Trobat, Pansa , Picapoll y Moltonach .

### Sabadell:

Negras: Sumoll, Moscatell y Picapoll.

Blancas: Xarel·lo , Moscatell y Picapoll.

### Tarrassa:

Negras: Sumoll, **Tarrassench** , Garnatxa y Tintilla d'Aragó .

Blancas: Xarel·lo , Trobat, Picapoll, Pansa valenciana y Moscatell .

Estan ditas varietats generalment plantadas en variada confusió .

Las qu'ofereixen més resistència són:

### Granollers:

A la sequetat y al calor: Sumoll y Xarel·lo .

A la sequetat: Pansa y Picapoll.

Al calor: Trobat.

Al fret: **Tarrassench** , Macabeu y Moltonach .



Sabadell:

A la sequetat y al calor: Sumoll, Xarel·lo y Moscatell.

A la sequetat y al fret: Picapoll.

Tarrassa:

A la sequetat, al calor y al fret: Garnatxa y Trobat.

A la sequetat y al calor: Xarel·lo.

Al calor y al fret: Picapoll.

Al calor: Moscatell.

Al fret: Sumoll, **Terrassench** y Pansa valenciana.

La brotada té lloch en la segona quinzena de mars. La florida, en la primera de juny. La maduració, á mitjans de setembre. La verema comensa á últims del mateix mes.

Domina en la plantació lo sistema á tiras en Granollers y en Sabadell, y 'l march real o rectangular en Tarrassa. En aquest últim punt s'usa més lo parpal o barra . També'n algunas localitats de la comarca se fa la plantada a barrina.

La distància guardada en Granollers es de 10 pams per 5, o de 9 per 6, a tiras horisontals o verticals, y a 6 pams lo march real quant s'emplea. En Sabadell s'usan las tiras a 2 per 1 metres y'l march a 5, 6 o 7 pams. En Tarrassa lo march es de 7 a 9 pams.

La profunditat en Granollers es de 0'50 o 0'60 metres y l'amplada 0'40 metres. En Sabadell 0'20 metres de profunditat a la cavada, o 0'15 metres á l'arada de forcat, y després s'emplea lo parpal. És de notar que l'arada sols pot emplearse generalment en las vinyas modernes per sa amplada.

Acostuman plantar per hectárea: en Granollers: prop de 6000 ceps. En Sabadell y en Tarrassa: uns 5000.

En Granollers, quant se tracta de fer la plantada en terreno montanyós o pendent, s'arrenca'l bosch, se sembran patatas o blat y al segon any o al tercer se planta ja la vinya. Si'l terreno está en cultiu no fan preparació, pera'l replanteig. Los sarments se colocan sens adob, un poch inclinats, ab dos nusos fora. Tant per lo que respecta a la preparació com posada ja la finca en cultiu, són molt variables las quantitats y las qualitats dels conreus y ab referència al segon cas són també variables las quantitats y qualitats dels adobs, dominant la escassetat d'aquestos com dominan los conreus superficials. Sabadell fa igualment la plantada de sarments sens adobs, a tres nusos. Tarrassa a poca diferència fa lo mateix, excepte alguns punts en que tant en lo pla com en lo bosch se preparan y treballan los terrenos un poch mellor, si bé escassejan també'ls conreus d'arada.

Los pochos adobs que s'emplean en Granollers són de fem, bassa, raspaduras de banya, y usan lo procediment d'obrir valls en la forma consignada avans, al parlar de la Província en general. En Sabadell, fem o canya de moresch en lo fondo de ditas valls, o bé bassa al voltant dels ceps. En Tarrassa alguns adobs minerals o per medi dels valls tirant-hi branques o brossa y altrás desferras del bosch.

La poda's fa a dos brassos en Tarrassa y tres en Sabadell y Granollers. En quant a tot lo referent als extrems de que no fem especial menció, no tenen més que molt petites variacions a lo consignat com a general en la Província, al parlar d'ella, inclinant-se més en las mateixas a las prácticas que s'usan en lo partit de Vilafranca del Panadés.

Com lo terreno és bastant accidentat y lo cultiu de la vinya està principalment confiat a parcers y a rabassayres, als quals los propietaris cedeixen sos terrenos en proporcions d'unas duas hectáreas en arrendament o en enfitéussis o rabassa morta, associat així'l treballador, dominan los treballs fets a mà. Però si bé resultan mellors aquestos de lo que probablement resultarian ab l'empleo de caballerías, se fa pesat y car lo conreu, ab més motiu, després que las modernas y funestes maluras dels vinyats fan necessari'l sofre, 'l sulfat de coure y 'l sulfuro de carbono.

Un'altra consecüència dels sistemas de a rabassa morta y a parceria és de que las existencias de vi's troban en poder de centenars de petits culliters; y alguns cellers que existeixen y que contenen de 1000 a 2000 hectolitres són reputats com cosa extraordinària.

En quant a la elaboració del vi és bastant perfecta. Se va generalisant la selecció del fruyt, per a obtenir més coloració y esperit. La fermentació té lloch en cups d'obra tancats. Lo vi's guarda en cellers y en botas de fusta de castanyé de set a vuyt hectolitres de cabuda. Lo usual es vendre los vins al poch temps de la cullita o dins del any. Alguns culliters destinan la part més selecta a vins generosos. Són pochos los que's dedican a la fabricació de mistelas y en petites quantitats.

Desgraciadament la plaga filoxèrica causa sos estragos en aquesta comarca, existint focos disseminats en los tres partits. Los treballs d'extinció són ja impotents per a la destrucció complerta del devastador insecte y sols poden servir pera anar contenint sa invasió. Per tot això, alguns propietaris fian son pervindre a la plantada de ceps americans dels quals han verificat ja nombrosas provas. Degut a la iniciativa d'alguns propietaris associats al efecte, existeix en Tarrassa, desde fa uns cinch anys, la Estació Ampelogràfica Catalana, viver de ceps americans, en quals terrenos se cultivan actualment unas 125 varietats de ditas plantas e igual número de europeas de Catalunya, Aragó y València, Fransa e Itàlia, qual establiment es un dels més importants del Principat, si no de tot Espanya, per lo qual creyem està cridat a proporcionar ventatjas als viticultors de la Comarca.”

### **Bibliografia:**

*Memoria acompanyatoria al mapa regional vinícola de la província de Barcelona*, de Ramon Roig Armengol, p.77, 86, 92, et pàssim.

\*\*\*

## 1897 “Tarrasench”

A la carta que envia el 18 de novembre de 1897, Jaume Monmany i Ribas, exportador de fruites de Sant Feliu del Llobregat, al poeta Jacint Verdaguer, que li havia demanat referències de flora i fruits catalans per a documentar-se bé i preparar l’obra poètica “Brins d’Espígol”, i trobem una relació de varietats de raïms negres i blancs que es conreaven aleshores i que, per les seves denominacions, podien ser d’una riquesa lèxica interessant per l’obra del poeta.

### Text:

“Sr. Don Jacinto Verdaguer. Barcelona.

Mol reverent senyor y amich. Pensant tenir que vindre a Barcelona dintre poch, y hara resol las pocas diliguènzias que ý tenia que fer, esteria masa tems a cumplí lo que li tinch promès: Noms de las pomes de ystiu: Madalenas, Minguetas, Poma-Pera y Pu-Cardona. Aquesta és francesa y en altres comarcas tenen lo nom Bigarrades. Pomas de yvernt: Camosa, Nespra, Bruta o Funoyet, Roquetas de tres clases, gros, mitxà y petit. Joaquina, Juliana, Privas, Torres, Manyaga, Ciri, Corona. Raïms negres: Sumoll, Bonallevó, Granacha, Tarrasench, Carinyena, Picapoll y San Jaume. Raïms blancs: Parel·ladas, Pansa, Pansa-moscatellana, Moscatell, Charel·lo, Trobats, San Juans, San Jaume, Picapoll y Malvasia. Raïms de parra blanch: Palop, Trenca bentra, Grech y Moch de Gall. Aquestas són las clases mes conegudes en aquesta comarca; tal vegade alguns de aquets noms lo tinguen diferent en altre país. Si amb algun datu u altra cosa lo puch servir, estich a la seva disposició. Mol me alegraria que tots los de la seva casa estesen en bona salut y vostè tinga paciència per aguantà tanta ifnominia de un(s) homes cegos per la enveiga y que un dia ne tindran de dar estret compta a Déu Nostre Senyor. Disposi de son amich y servidor que beso sa mà, Jaume Monmany.

San Feliu de Llobregat, 18 novembre 1897. Post data: si me contesta no diga re de aquells dinés que que només sap vostre y jo.”

### Bibliografia:

Jacint Verdaguer. *Brins d’Espígol*. Tarragona: Institut d’Estudis Tarraconenses Ramon Berenguer IV, 1981, pp. 25 i 26. Es pot veure l’original d’aquesta carta en el manuscrit original: <https://mdc.csuc.cat/digital/collection/manuscritBC/id/294298>

\*\*\*

## 1898 “Terrasech”

Joaquim Aguilera publicà el 1898 llibre dedicat a les malalties de la vinya. Parlant de l’oïdium, ens diu que “no totes les menes de ceps són igualment atacades per l’oidium [...] Dividint els ceps en poc y en molt resistents, entre·ls primers poden posar-s’hi els següents: Moscatell, Malvasia, Tintorer, Picapoll, Carinyena, Sumoll, Palop, Pansal, Chasselas, Gamays, Cabernet, Castet, Pansa, Cinsant, Syrah, Folle-blanche; y en el segon Granatxa, Pampol xirat, Escanyagós, Morastell, Alicante-Bouchet, Cots, Duriff,

Cua-tendra, Aramon, Merlot, **Terrasech.**” D’aquesta manera, el “Terrassenc”, en aquest cas mencionada sense la “n” del gentilici, era una de les més resistents a l’oïdium. Abans ja havíem vist que també ho era a la fil·loxera.

#### **Bibliografia:**

Aguilera, Joaquim. *Malalties de la vinya*. Barcelona : La Vanguardia, 1898, p. 47

\*\*\*

#### **1898 “Terrasench”**

Assisteix al Congrés vitícola de Sant Sadurní d’Anoia, el senyor Antoni Ubach, director de l’Estació Ampelogràfica Catalana de Terrassa. Després de la relació feta per Rafael Mir, de Sant Sadurní d’Anoia, titulada «Nomenclatura y sinonimia de las variedades de vinífera cultivadas y recomendables para la región», el diari El Vendrell relaciona el comentari que alguns assistents li van dedicar: «El señor don Rafael Mir, de San Sadurní, vocal de la comisión organizadora, leyó un notable y minucioso trabajo sobre las diferentes variedades cultivadas, con su sinonimia, en catalán, castellano, francés y hasta alemán, haciendo notar hasta la importancia que tiene la buena elección de variedades, en la elaboración de buenos tipos de vinos y la conveniencia de completar en congresos sucesivos la confusa denominación de las diferentes variedades de vides viníferas. El señor Ubach dice que no ha oído citar la variedad «Palop», que es una buena uva para mesa; que la «Escalañagós», uva negra usada en la provincia de Lérida, no se debe confundir con la «Escalañavella»; que la variedad «Tarrasench», no se debe confundir con la «Cariñena»; que el «Xarello» de Barcelona es sinónimo del «Cartuixá» de Tarragona, y que se debe tener en cuenta en la elección de variedades sus condiciones de resistencia a las enfermedades y su adaptación al patrón americano.» El “Terrassenc”, per tant, apareix novament mencionat per a evitar confondre’l amb d’altres varietats com la “Cariñena”, demostrant la seva singularitat.

#### **Bibliografia:**

«Congreso vitícola de San Sadurní de Noya». *El Vendrellense. Semanario independiente*. El Vendrell, 29 de maig de 1898, p. 1.

\*\*\*

#### **1911 “Terrasénch”**

En el seu llibre *Lecciones de viticultura y enologia*, el pèrit agrícola Pere Joan Girona Trius, identifica el “Terrasénch” com una varietat de producció mitjana i que madura a la tercera època. Estableix per primera vegada una vinculació de sinonímia o de semblança en les seves característiques principals amb altres varietats com ara el “Negrelló” o el “Planta Majó”.

**Text:**

“Terrasénch.- (Negrelló, Planta Majó) – Producción mediana. Madura a la 3a época.

**Bibliografia:**

Girona Trius, Pere Joan. *Lecciones de viticultura y enologia*. Barcelona: Libreria autografia de J. Mora, Escuela Provincial de Agricultura, Diputación de Barcelona, 1911, p. 18.

\*\*\*

**1914 «Terrasench»**

En l'estudi realitzat per Nicolás García de los Salmones, enginyer agrònom càntabre, especifica que dins de la categoria de «Variedades de uva de hollejo negro y de color morate», hi podem trobar el “Terrasench”. Ubica el seu conreu preferentment a Cardona. L'estudi es publica el 1914 però utilitza dades recollides el 1912.

**Bibliografia:**

García de los Salmones, Nicolás. *Estudio general de conjunto de las viníferas españolas*. Memoria general de las Sesiones del Congreso y Ponencias presentadas / Congreso Nacional de Viticultura celebrado en Pamplona en julio del año 1912. 1914, p. 512-534, p. 525

\*\*\*

**1924 “Terrassench” o “Terrassenc”.**

Als materials lexicogràfics aplegats per Marian Aguiló i Fuster, revisats i publicats sota la cura de Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu en l'anomenat *Diccionari Aguiló*, ens trobem que sota la veu “Terrassench” se'ns dirigeix a la varietat “Negrelló”. Dins d'aquesta veu ens diu, “Negrelló [Negreyó] (Olesa, Esparraguera): una espècie ordinària de raïm o cep. Sinònim “Terrassenc”. Localitza el cultiu del “Terrassenc-Negrelló” a la zona d'Olesa de Montserrat i Esparraguera. A partir d'aquesta data, el binomi no deixarà de presentar-se junt o molt vinculat.

**Bibliografia:**

*Diccionari Aguiló*. Tom V. Lletres M a O. Barcelona: IEC, Palau de la Diputació, MCMXXIV.

\*\*\*

### 1943 “Terrasenc”

Raul M. Mir i Comas a la seva obra *Cataluña agrícola*, a la relació de “cepas negras” ens parla del “Terrasenc” vinculat de nou amb el “Negrelló” i el “Planta Majó”, tal com havia fet Pere Joan Girona Trius el 1911. Especifica que el raïm és de mida mitjana, atapeït i cilíndric. El seu fruit és d’un gra petit i negre. Essent la seva producció de categoria mitjana, tot madurant a la tercera època.

**Text:**

[Cepas negras] Terrasenc: Negrelló, Planta majó. Racimo: mediano, apretado, cilíndrico. Fruto: grano pequeño, negro. Producción: mediana. Madura a la 3ª época.

**Bibliografia:**

Mir, Raul M. *Cataluña agrícola: aportación a su estudio*. Barcelona: Ediciones Técnico-publicitarias, 1943, p. 286

\*\*\*

### 1951 “Terrasenc”

Als *Anales de la Escuela de Péritos Agrícolas* dels anys 1951 i 1952, es fa menció indistinta de les varietats “Negrelló” i “Terrasenc”, com a sinònimes.

**Text:**

Negrelló.- Sinónimo: “Terrasenc”, en Cataluña.  
Terrasenc.- Sinónimo: “Negrelló, Planta Majó”.

**Bibliografia:**

Anales, de la Escuela de Péritos Agrícolas y de Especialidades Agropecuarias y de los Servicios Técnicos de Agricultura, 1951 i 1952, volums 10 i 12, p. 180 i 219; p. 197 i 219.

\*\*\*

### 1978 “Terrasench”

A l'exemplar 4, del volum 33, del butlletí *La Semana vitivinícola* de 1978 apareix una relació de varietats que, aparentment, s'estarien conreant encara a l'àrea de Barcelona. Entre elles el “Terrasench”.

**Text:**

«Barcelona: Moscatel, pansa valenciana, xaretlo, picapoll, trobat, macabeo, sumoll, **terrassench** y garnacha.»

**Bibliografia:**

*La Semana Vitivinícola*, volum 33, edició 4, p. 2510.

\*\*\*

### 1996 “Terrassenc”

Pere Sadurní i Vallès, al seu *Vocabulari del vinyater penedesenc*, defineix el «terrassenc» com una «varietat de raïm negre, indígena, productiu».

**Bibliografia:**

Sadurní i Vallès, Pere. *Vocabulari del vinyater penedesenc*. Vilafranca del Penedès: Institut d'Estudis Penedesencs, 1996, 80p.

\*\*\*

### 2001 «Terrassenc» i «Negrelló»

Relació sistemàtica amb menció de les cites bibliogràfiques més significatives, utilitzades per Xavier Favà Agud al *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonímia catalana*:

**terrassenc m. DOC.:** (Barcelona, 1437) «tarracench» [ap. FERRER, 97]. | (Cat., 1869) «Tarrasenc» [BCas, 26 ]. | (Barcelona, 1890) « Terrassench. Sarments llisos, meritallos curts, nusos surtints ab molts raveixinchs, curts y pochos banyolins, fusta forta» [ROIG, 36]. À. DIAL.: terrassenc (Santa Eulàlia de Ronçana) [TrL]; (la Llacuna) [SADURNÍ, 22]. DESCR.: terrassenc «vitigno» [FERRER, 97]; «variedad de vid vasta» [BCas, 26]; «raïm negre, de gra rodó i de pell prima» [TrL]; «varietat de raïm negre, indígena, productiu» [SADURNÍ, 22]. ETIM.: Clar derivat gentilici, provinent de la ciutat de Terrassa (Vallès Occidental), com ja havia apuntat Griera [VVV, 105]. Sin.: V. negrelló.

**negrelló m. o negrella f. DOC.:** (Val., s. xv) «planta trià / stranya, pus sana, / de muntalbana, / boval negrella — / no ferrandella / ni monestrell — » [ap. DECat, II, 184]. I (Val., 1791) «Negrilla» [JAVAl, 32]. (val., 1851) «negrella» [DEsc]. 1 (a. 1871) «Negreyo ó negrello» [RevSI, XX, 263]. (Baix Llobregat, 1878) «negrelló » [Estud., 306]. À. Dial.: negrelló (Olesa de Montserrat, Esparreguera) [DAG]; El DAG reflecteix gràficament una pronúnica ioditzant “negreyó”. (Cardona) [DCVB]. | negrillo (Mall.) [CERDÀ, 111]; (la Codonyera) [ALDC ]. 745 DESCR.: negrella «especie de uva negral» [Desc]. 246 | negrelló «uvas de vinos tintos» [Estud., 306 ]; «espècie ordinària de raïm o cep»

[DĀg]; «varietat de cep i raïm negre » [DCVB). I negrilla «uva negra de pulpa y hollejo fuertes con el jugo dulce, y su racimo medianito con el grano que dura y aguanta en extremo. Esta uva es buena de comer: por sí hace un vino muy fuerte y espirituoso; y por ser de las demas vigor es excelente para dar color al vino de otras uvas» [JAVAl, 32]; «Uva negra. Dá mucho mosto y es esquisita» [Nieva, 64]. | negrilla «varietat de parra» (CERDÀ, 111). ETIM .: L 'ampelònim negrella és un diminutiu femení de negre , pel color molt fosc (i petit) d 'aquest raïm . 747 A partir d'aquí, un posterior sufix diminutiu (-6 ) explica el masculí negrelló. I D 'altra banda, el negrilla del Matarranya (i potser la negrilla valenciana de finals del XVIII), de morfologia castellanitzant, sembla un préstec de l'ampelònim aragonès negrilla. Amb tot, les variants genuïnes formen part molt probablement d'un semantisme romànic comú, com demostra la important variació romànica: en l'esp. (negrillal-o, negrina), en el fr.(négrillon), en l'it. (negrella , nerellal-o, niureddu), en el port. (negrainha, negrinho) i en el sard (nighèdda ). SIN .: El DAG (s.negrelló) el considera un sinònim de terrassenc. No puc discutir-ho, perquè no tinc cap descripció de primera mà, del moment que tractem de dos ampelònims antics que no ha recordat cap dels meus enquestats (ni cap de l'ALDC). I I encara hi afegiré que el D'Esc (s. negrella ) el defineix com una «especie de uva negral» ( cf. neral).748 P .ROMÀN . O ESP.: negrilla «variedad de vid. Uvas pequeñas negras» [COMENGE, 230]. 1 negrilla «(Te ruel, 1885) Variedad de uva» [ABE LA, 322 ]. I negrina « (Asturias occ.) Variedad de uva pequeña, racimos menudos y de mal sabor» [AVes , 304]. O FR .: négrillon noir «(Dordogne, 1784) Cette espèce produit très peu, mais fait de fort bon vin» [ap. DncF, 84]. O 17.: negrèlla « (a. 1347) Uva passa. = Cfr. Nerella» [ap. GDLI] | nerello «(Sicilia orientale) Vitigno per la produzio ne di uva da vino; grappoli lunghi, acini medi, con la buccia spessa, di colore blu chiaro, polpa succosa, vinaccioli numerosi. Anche: uva prodotta da tale varietà | Vino rosso prodotto con uve ditale vitigno, di gradazione elevata. = Dimin . Di nero » (GDLI). I niureddu «(Sicilia, 1696) Paulo minori racemo ac fructu, minuteque breviter terminato, caduco, acido dulci» [CUPANI, 231]. Iniureddu mizzanu (= mitjà) «(Sicilia, 1696) Vitis atro fructu, rotundo, medio» [CUPANI, 252 ]. O PORT.: negrainha «casta de uva preta ordinária » [DdeF ]. I negrinho «variedade de uva tinta» [DdeF). O SARD: nighèdda bèra « (Nuoro, 1889) Vite negra -vera» [Cara, 91).

### **Bibliografia:**

DAG = Diccionari Aguiló (1915-1934). Barcelona, 8 v.

SADURNÍ = Sadurní i Vallès, P. (1996). *Vocabulari del vinyater penedesenc*. Institut d'Estudis Penedesencs.

ROIG = Roig Armengol, R. (1890). *Memoria acompañatoria al mapa regional vinícola de la provincia de Barcelona*. Barcelona.

VVV = Griera, Antoni (1965). *La vinya. La verema. El vi*. Barcelona.

TrL = Griera, Antoni (1935-1947). *Tresor de la llengua, de les tradicions i de la cultura popular de Catalunya*. Barcelona, 14v.

Favà Agud, Xavier. *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L'ampelonomia catalana*. Barcelona: IEC, Biblioteca de dialectologia i sociolingüística, VIII, 2001, p. 237-239, 344.

Terrassa, 6 de juliol de 2021