La parra - parral

Autor:
Data de publicació: 02-10-2021

L'arqueologia ha fet possible identificar llavors de raïm de 10.000 anys d'antiguitat en els llocs dels primers assentaments humans que són Çatal Höyük,a Turquia, Damasc, Síria i Biblos, "Líban". Eren llavors de lambrusc (vitis vinifera silvestris))6.

Aquest consum de raïm va precedir a una possible vinificació. Un descobriment recent ha fet possible datar l'aparició del vi. Durant l'any 2007,un equip de vint-i-sis arqueòlegs irlandesos, nord-americans i armenis van excavar un lloc, prop del riu Arpa,prop de la comunitat d'Areni. En una cova composta per tres cambres, van trobar un crani que encara contenia el seu cervell, rastres de canibalisme així com gerros plens de llavors de raïm per suposar que en aquest lloc, fa 6.000 anys, hauria tingut lloc la vinificació més antiga del món.7.

?L'existència de vinyes privades a ??l'antic Egipte?? es testifica per primera vegada a l'Imperi? ?Antic.?? La representació de vinyes i obres de vi és un motiu recurrent de les tombes ??tebanes?? de ??l'Imperi Nou.?? ?

?Origen i importacions primerenques?:
?Se suposa que el primer cultiu de ??la vinya?? silvestre ??(Vitis sylvestris), aliena??a la flora egípcia, provenia de la zona?? ??siro-palestina, ??en la qual la viticultura era a partir del quart mil·lenni un element essencial de la producció agrícola. El vi de la regió s'importa a Egipte ja en ??temps predinàstics.?2.

Collita d'parral a
la tardor de l'any 1390 Tacuinum Sanitatis (ca. 1390), Wien, Codex Vindobonensis Sèrie nova 2644, fol. 54 versos

La guineu i el raïm,de Milo
Winter (1919) Al fons de la guineu,un cultiu de vinya (cep) que estava casat amb un arbre. Dibuix que il·lustra el:

[espectacle]
Faules d'Esop i La Fontaine:

Faula 11 (llibre III) escrit per Jean de La Fontaine (1621-1695), inspirat en la faula 39 de l'antiga hèrop grega (segle vii -vi aC.)

Vitis riparia o vinya de les ribes que, malgrat el seu abandonament actual, s'ha mantingut parral en un arbre. Aquesta espècie cultivada pels seus fruits en raïms, pot arribar a grans altures de 10-20 m. Foto presa a les panses d'Île aux al Parc national des Îles-de-Boucherville; Canadà
Feu clic en una miniatura per ampliar-la.

El cultiu de la vinya parral és un mètode de cultiu conegut des del'antiguitat. Aquesta manera de fer les coses va ser particularment utilitzada pels grecs, els escis i els romans.

La vinya està casada amb un arbre que serveix com a guardià. Les seves branques s'aferren a les branques i s'eleven en alçada. Aquesta tècnica de cultius associats que combina arbre i vinya, anima i obliga a aquest últim a prendre alçada per sortir d'un sòl menys lluminós. Havent-se convertit en una estaca, l'arbre podat permet altres produccions de cereals, verdures o farratges sota el seu fullatge aprimament (principi del joualle). Perquè inicialment, la gestió de la vinya en parral estava destinada a augmentar la producció agrícola, multiplicant els cultius en un mateix lloc1.

Aquesta tècnica antiga va ser descrita per Columella i Plini el Vell (coltura promiscua),així com per Ibn al-Awwam,l'agrònom andalús del segle xi. Es va practicar durant molt de temps a Picardia.2. Als països mediterranis, les vinyes tradicionalment s'han mantingut altes pels arbres podats, els altius.

Avui en dia, l'parral de la fusta viva ha estat substituïda majoritàriament per piles o belugues de fusta morta. No obstant això, hi ha els últims vestigis d'parral francesa a l'Alta Savoia,a la vora del llac de Ginebrai als contraforts pirinencs. I aquesta forma de cultura es manté i fins i tot recupera gradualment les seves cartes de noblesa a Portugal, Itàlia i Creta com a part d'una agricultura ecològica d'alta qualitat (AOC).)1.

Resum

Empremtes històriques de l'parral
Prehistòria i Antiguitat
Alain Carbonneau,en la dècada de 1980,va descobrir en ariègei Aude lambrusques presentant totes les característiques de Vitis vinifera silvestris. L'estudi d'aquestes vinyes silvestres,ha demostrat que es desenvolupen ja sigui en forma arbustiva o en forma d'escalada. El primer cas és típic de les zones seques i àrides, la vinya creix allà ja sigui en arbustos erectes o arrossegant-se per terra. El segon cas es troba en aiguamolls coberts d'arbres, la vinya s'hi aferra ja sigui en forma esglaonada amb diversos nivells discontinus, o en forma d'una garlanda que cau entre les diferents branques.3.

Durant la revolució neolítica (primers cultius), aquests dos sistemes de conducta es van establir en jardins neolítics,en clariana forestal o en matollars. Aquestes zones de cultiu estaven a prop dels habitatges, marcant la sedentització necessària per a la vigilància de qualsevol planta o animal domesticat.3.

L'origen de les varietats de raïm i viticultura situades a Transcaucàsia,que després migren als Balcans,més aviat a les regions muntanyoses, temperades i boscoses, suggereix que la primera manera de conduir va ser l'escalador, i no l'arbustiu, que hauria aparegut més tard. 3. El mestratge i després el desenvolupament del cultiu de la vinya acompanyaran el desenvolupament de la humanitat. Eren essencials a l'àrea del creixent fèrtil i després per a les civilitzacions mesopotanes, egípcies, hittites i assíries.4.

Article principal: Famílies de varietats de raïm (proles i tipus de sorto).

Creixent fèrtil

És en el creixent fèrtil,on van néixer les civilitzacions més antigues, on hem de buscar els inicis de la viticultura.5. La viticultura a Armènia és una de les més antigues del món. Forma part de la veïna Geòrgia d'aquesta Transcaucàsia,un dels llocs d'origen de la vinya on la vinya silvestre (Vitis vinifera subsp. sylvestris)va mutar en vinya cultivable (vitis vinifera subsp. sativa)i on es va produir la primera trituració del raïm per obtenir vi.

Articles principals: Viticultura a Armènia i Viticultura a Geòrgia

Els fets

L'arqueologia ha fet possible identificar llavors de raïm de 10.000 anys d'antiguitat en els llocs dels primers assentaments humans que són Çatal Höyük,a Turquia, Damasc, Síria i Biblos, Líban. Eren llavors de lambrusques (vitis vinifera silvestris))6.

Aquest consum de raïm va precedir a una possible vinificació. Un descobriment recent ha fet possible datar l'aparició del vi. Durant l'any 2007,un equip de vint-i-sis arqueòlegs irlandesos, nord-americans i armenis van excavar un lloc, prop del riu Arpa,prop de la comunitat d'Areni. En una cova composta per tres cambres, van trobar un crani que encara contenia el seu cervell, rastres de canibalisme així com gerros plens de llavors de raïm per suposar que en aquest lloc, fa 6.000 anys, hauria tingut lloc la vinificació més antiga del món.7.

Entrada al recinte d'Areni-1

Aquest descobriment al Vayots Dzor, una regió armènia al sud del país, de llavors de raïm, el 2007, va impulsar la National Geographic Society a finançar una nova campanya durant l'any 2010. Les excavacions arqueològiques al jaciment d'Areni-1 han desenterrat un complex vitivinícola que data del 6.100 aC. Descobriment que permet establir amb certesa que el bressol de la vinya i el vi es troba actualment a Armènia.

Un equip internacional d'arqueòlegs ha trobat rastres i equipaments d'una vinificació en un jaciment de 700 metres quadrats. Aquest complex vitivinícola correspon al període calcolític8. Van identificar una trituradora d'argila i un dipòsit de fermentació allotjat en una cova. Aquests són els més antics coneguts fins ara, gregory Areshian de l'Institut Cotsen d'Arqueologiad'UCLAva dir l'11 de gener de 2011, codirector de les excavacions. També el considera l'exemple més complet de producció de vi durant la prehistòria.9,10.

A més de trituradora i iva, es van identificar llavors, sobres de raïms premsats, brots de vinya seca, fragments de ceràmica, una tassa treballada en una banya i un bol cilíndric utilitzat per beure el vi.10 ,11. La trituradora, una conca d'argila d'un metre quadrat de profunditat i 15 centímetres de profunditat, tenia un conducte per permetre que el suc de raïm fluís al dipòsit de fermentació. De 60 cm de profunditat, podia contenir de 52 a 54 litres de vi11,12.

Al segle xix, collita a la

vora del bosc, a Kakheti,(Geòrgia), una tradició que es remunta a més de vint-i-cinc segles.

En el mateix període, a Geòrgia va tenir lloc, per primera vegada, la selecció d'una nova varietat que donaria lloc a la vinya cultivada(vitis vinifera sativa). Les seves llavors, datades a C14,es troben en un rang de -7.000 a -5.000 anys. Aquesta última data correspon a l'inici de la revolució neolítica, és a dir, a l'aparició de l'agricultura en el creixent fèrtil.6.

La vinya pertany a una família de plantes enfiladisses, vigoroses i llenyoses. De les quaranta espècies de vitis,només vinifera té un contingut de sucre igual a un terç del seu volum. És aquesta peculiaritat, combinada amb la seva acidesa natural -suport al gust- la que va cridar l'atenció dels primers agricultors com a fruita consumible.6.

Va ser, per tant, una selecció feta per l'home que va permetre aïllar entre el silvestri,format per plantes masculines i femenines, la varietat hermafrodita, sativa,de la qual totes les plantes eren portadores de fruites. És un cultivar,no una subespècie, ja que ha conservat totes les seves característiques originals com a planta enfiladista, vigorosa i llenyosa. Vitis vinifera sol créixer al llarg de rierols o a la vora del bosc, va ser allà on es va desenvolupar el seu primer cultiu. Aquesta vinya cultivada sempre s'aferra a un arbre per prosperar. La tècnica parral no necessitava ser inventada, era la pròpia planta la que l'imposava.13.

Aquest tipus de viticultura va durar al llarg dels segles. Estrabó,en la seva Geografia, relataque existia prop de l'oasi de Margiana, avui Maria, al Turkmenistan,vinyes amb vinyes tan grans com troncs d'arbres i que portaven raïms de dos cadells, d'aproximadament un metre14.

Llegendes

L'embriaguesa de Noè, a la Crònica de Nuremberg

La Bíblia diu que Noè va plantar vinyes després del Diluvi,sense especificar on. El seu relat està fet d'ell a Gènesi 9:20-27:

Noè va començar com un bon pagès i va plantar tres vinyes. Va començar a beure vi i es va emborratxar. »

El nom del patriarca en hebreu és ????,que llegeix n?a'h i té el significat de descans o consol. Hugh Johnson assenyala que aquesta llegenda es troba de manera idèntica en diversos altres mites relacionats amb la pràctica de la viticultura tant a l'est com a l'oest. El mite fundacional prové de Sumer i es troba a la xi tauleta de l'Èpicade Guilgameix que narra les aventures d'Uta-Napishtim en termes idèntics als que s'informen a la Bíblia.15.

Els caldeus van explicar, per la seva banda, que va ser el nou Oannès qui els havia fet aquest regal. I la seva tia, Ino,deéeese del mar no era altra que la infermera de Dionís. Però aquest mite marítim no és particular a l'Est, ja que es troba en les profunditats de l'Occident europeu. Al País Basc,la llegenda diu que va ser un heroi, Ano, qui va venir en vaixell a portar la vinya i l'agricultura. I a la propera Galícia, el mateix paper s'assigna a Noia15.

I l'autord'Una història mundial del vi conclou assenyalant que oïnos,on es troben les lletres de Dionís, significa vi en grec, que en basc és ano i que els georgians han declinat en ghvino.15.

El cúmul de la vall d'Eshkol, a la terra de Canaan

Palestina

Alguns textos bíblics proporcionen informació sobre com es va dur a terme la vinya. En el Llibre dels Reis (V, 25) hi ha escrit: «Judà i Israel van viure amb seguretat, cadascun sota la seva vinya i figuera». Les vinyes dels hebreus es realitzaven en parral o en pèrgola. Marcel Lachiver també comenta que "Això no està relacionat amb l'entorn natural en què van créixer les vinyes silvestres"16. Una altra indicació que s'informa en el llibre dels Nombres (XII, 23), quan Moisès,durant la fugida d'Egipte, va enviar dos missatgers a la terra de Canaan:

"Van arribar a la vall d'Eshkol; van tallar una branca i un raïm que van prendre junts en un pal14. »

Egipte

Tomba de Senofer a Luxor

Tomba de Kha'Enwese a Tebes que representa la collita en cèrcol altiu

Les excavacions arqueològiques han demostrat que 3.500 anys abans de la nostra era, la vinya es conreava a Egipte,com ho demostren les copes en què s'oferia vi als déus, així com un baix relleu descobert a Tebes, on es representen dos esclaus recollint raïms. Altres pintures egípcies testifiquen la importància de les vinyes parral que es trobaven a l'oest del delta del Nil. Donada aquesta manera de conduir i l'absència de cuvaison, es pensava que aquests vins eren majoritàriament blancs o lleugerament acolorits.17. Només Champollion va afirmar haver vist un fresc on el vi negre estava contingut en ampolles blanques.18.

Intrigada, Maria Rosa Guasch-Jané i els seus col·legues de laUniversitat de Barcelona van haver d'obtenir per primera vegada del Museu Britànic de Londres i delMuseu Egipci del Caire mostres de residus extrets de gerres de la tomba de Tutankamon.19. L'anàlisi va ser sorprenent i va fer pública, el 2004,Rosa Maria Lamuela-Raventos, professora associada de la Universitat de Barcelona, que va participar en l'estudi. La presència d'una antocianina ho va canviar tot, el vi era negre, perquè:

"Malvidina-3-glucòsid, membre de la família de les antocianines, és un pigment que es troba en els vins joves i alguns raïms, als quals dóna el seu aspecte negre.19. »

El 1327 aC,almenys una part de les vinyes parral de l'onzè faraó de la dinastia XVIII van donar vins negres.

Grècia

Dionís i els dofins, Àtic kylix amb figures negres, al voltant del 530 aC.

Les pràctiques vitivinícoles han canviat poc des queHesíode va descriure, a Les Travaux et les Jours,la plantació i poda de les vinyes del seu domini de Béotie.20,21 o quel'Odissea indica que a l'entrada de la cova de Calypso:

"a la vora de la volta, una vinya en la seva força desplega les seves branques, totes florits amb raïms"

— Homer22.

Víctor Bérard,especialista d'aquesta epopeia, va localitzar la cova de Calypso a la costa marroquina,prop de les Columnes d'Hèrcules23.

Si les condicions climàtiques de vegades requereixen deixar que la vinya es desenvolupi a terra24 – especialment a les illes ventoses de les Cíclades – es perpetuava la pràctica de la vinya parral o arbustiva.25, després s'acumula amb un mode de conducció en les shallasN 1Especialment per a vins de qualitat. A la Ilíada,l'escut d'Aquil·les representa una escena de collita on les vinyes corren sobre les escalunyes.26. Aquestes representacions es troben en molts gerros àtics; l'inventari d'Hermoscopis,l'any 415 aC, s'associa en els mateixos lots vinyes, premses i escalunyes27.

Recol·lecció de sàtirs, ceràmica vermella amb figures negres del pintor Amase 540 aC

Les fileres de vinyes es van plantar en línies regulars, tal com recomana Teofrast,els arrendamentsd'Amorgos al segle iv aC o Mylasa al segle ii aC.28. Les vinyes menys prestigioses, però, es podrien plantar en desordre. Els arrendaments d'Amos, a la perea de Rodes,confirmen a finals del segle iii aC les recomanacions dels antics agrònoms, encara que els usos variaven segons si es trobava en terra baixa o rocosa. Les vinyes es col·locaven en trinxeres de 75 cm de profunditat excavades cada 1,80 metres, per a una densitat que oscil·lava entre els 4.000 i els 7.000 peus per hectàrea.29.

Els cultius associats eren freqüents. Convivien a la mateixa parcel·la, les vinyes d'una banda, les figueres30 o oliveres, així com, com a Rhamnonte31, cultius, entre fileres, de cereals o llegums32. Les vinyes s'instal·laven generalment a la plana, en un terreny ben drenat i exposat, amb varietats de raïm desaparegudes avui dia. Els detalls botànics donats per autors antics, com Teofrast,no permeten identificar-los en comparació amb les varietats actuals.33i de diferent qualitat. La seva productivitat era inversament proporcional a la qualitat del vi produït. Les varietats de raïm de qualitat, sovint plantades a les terres més rocoses dels vessants,proporcionaven als vins encara més fins, ja que el seu rendiment era baix.34.

Si sabem que el vid'Hesíode devia ser dolç ja que va deixar els seus raïms, després de la verema, exposats deu dies al sol35, havia de ser el mateix per als vins grecs passats a la posteritat com maroneà, prammian i chian36. Va ser molt diferent per a altres vins coneguts en el moviment grec. Els ciclops, que es creu que van habitar al voltant del golf de Nàpols23 - tenia la reputació de beure només vi negre,de vinyes silvestres, una beguda pobra, una beguda de bàrbars.37.

Etrúria i Roma

Collita romana sobre vinyes
parral (Mosaic de Santa-Costanza)

Els llatins, així com els grecs, van participar en el desenvolupament d'aquesta civilització vinícola.38. La dicotomia entre vinyes baixes i altes va portar Mario Fregoni,el 1991,a classificar l'antiga vinya italiana en dos models. El Greco-Oriental,corresponent a zones seques on la vinya arbustiva és a l'origen de les copes. El model etrusc,específic de les zones forestals. La vinya es desenvolupa aferrant-se als arbres (arbustos o vinyes parral) o, si no, a suports de fusta, en forma d'espaliers, cortines o enreixat.3. Els etruscos van ser els primers viticultors de la península. Totes les seves vinyes van ser conduïdes en parral. Columelle indica que només una de les seves vinyes podia portar fins a mil raïms. Plini el Vell informa que a Populonia,una de les capitals d'Etrúria,una estàtua de Júpiter havia estat tallada d'una sola edg de la mida d'un home.39.

No va ser fins a l'època imperial que roma va assumir la jerarquia dels vins grecs. Aquest no podia ser, de fet, el propòsit de Cató el Vell,el primer autor llatí que va tractar la vinya i el vi en el seu De re agri cultura.40. Les vinyes més famoses van ser les que van elaborar els vins de Falerne, Cécube i Albe41. L'important per a l'elit romana era, per descomptat, beure aquests grans vins, però sobretot beure'ls en el seu apogeu després d'una llarga criança. Aquest és l'exemple citat per Petroni,en el seu Satyricon,del famós moscane opimià tastat 100 anys després de la seva collita sota el consolat de Luci Opimius el 121 aC.42.

Mosaic de Saint-Romain-en-Gal mostrant una vinya arbustiva

Plini el Vell,en el seu Llibre XIV, de Naturalis Historia,dedicat íntegrament a la vinya i al vi36, va indicar que en el seu temps:

"A Campània, la vinya està casada amb el pollancre; l'edcrow abraça el seu marit, serpenteja amorosament entre les branques abraçades per les seves tiges enredades, i així arriba al cim. La seva alçada és tal que el recol·lector fa un passeig per ser, en cas de caiguda, cremat i enterrat a costa del propietari. Així, la vinya pujaria indefinidament: no es poden separar, o més aviat arrencar-se l'una de l'altra.43. »

Va passar que villæ i domus estaven envoltades per un sol cordó de vinyes, des d'un sol peu, i el naturalista especifica que a Roma,als pòrtics de Lívia, els enreixats que albergaven un passeig marítim estaven formats per una sola vinya que donava fins a dotze àmfores de vi a l'any.43. Després, sense fer un judici qualitatiu, va remarcar: "Aquí, evitem que les nostres vinyes creixin, podant-les perquè el seu vigor es concentri en els brots joves".40. Voluntàriament o no, va advocar així per la legislació que s'havia adoptat, en el seu moment, Numa Pompilius,prohibint fer libacions amb vi de vinyes sense estridències.44. Com a contrapunt, cita el comentari acerbic de Cinéas,l'ambaixador de Pirros a la ciutat d'Aricia, on vinyes gegantines produïen un vi de gust dur, proclamava que "la mare d'un líquid així s'havia merescut una forca tan alta". 45.

Si Columelle,en els seus dotze llibres de Res Rustica,abordava totes les qüestions relacionades amb la viticultura, en els volums III i IV, les seves paraules eren menys crítiques per als mètodes de cultiu i en particular per a les vinyes arbustives. Mostrant un cert ostracisme davant els grans vins de la península, va destacar elsd'Hispània,el seu país natal.40. però és gràcies a ell que sabem quin va ser el rendiment de la vinya en el seu temps: un culeusN 2 per jugeum,o al voltant de 30 hectolitres per hectàrea. El rendiment actual d'una vinya de qualitat46.

Verema a Mèrida en una vinya parral

Verema a Cherchell sobre una vinya de pèrgola

Trituració de raïm a Mèrida

La falerna, l'anyada més antiga coneguda, ja estava identificada com a Fal[ernum] Mas[sicum] al coll d'una àmfora ja al segle ii aC.47. Va ser en aquest moment que va ser elogiat per l'historiador Polibi com:

"Un vi notable al qual no es pot comparar cap altre vi, elaborat en vinyes arbustives.47. »

Si aquesta anyada, com el vi d'Albe, s'elaborava en un terrer sec, i donava un vi dolç pels seus sucres residuals gràcies a les collites tardanes, no era el mateix per al cecubus. Aquesta vinya, situada en una zona pantanosa, entre Terracine i Fondi,només podia donar un vi palus. André Tchernia també confirma que les poques vinyes presents actualment donen una "infame piqueta"41. Per tant, proposa una hipòtesi completament plausible:

Mosaic de la vil·la rustica de Tabarka

"Si el gust del cecubus s'apreciava més que cap altre, potser és perquè, per a aquesta vinya arbustiva, entrellaçada amb pollancres, la humitat de la zona afavoria el desenvolupament de la podridura noble. Tindríem l'únic vi d'Itàlia que es pot comparar amb sauternes41. »

Què passa amb les altres vinyes establertes pels romans a les seves colònies? Cap text el critica ni el panegíric, però els mosaics trobats al nord d'Àfrica,i en particular a Tunísia,demostren que el mètode de conducció de les vinyes era el mateix. Un dels de Tabarka,que s'exhibeix al Museu Nacional del Bardo,representa una vinya al voltant d'una vil·la rustica. Les vinyes estan conduïdes en espirals i en sòls al voltant de quatre grans piles enganxades a terra.48.

Rompotina de Plini i Columella

Rumpotin, Alciat, Emblema libellus

Els romans havien donat nom a aquest tipus d'espècies que suporten les vinyes arbustives. Plini explica:

"A la Transpadana veiem un pollancre que porta el nom de rumpotina,i prop del qual són comunament grans soques de vinyes. L'arbre, molt gruixut, forma, amb les seves branques, espècies de sòls circulars, al llarg dels quals la vinya s'eleva, serpentejant, del tronc en el tipus de mà o ramificació que li presenta la fusta, per després arribar a abraçar amb les seves branques cadascun dels dits de les branques lleugerament elevats.45. »

Columelle descriu amb més extensió aquesta forma d'parral, que diu, d'altra banda, específica de la Gàl·lia:

Rumpotin, Alciat, Emblema libellus

Hi ha a la Gàl·lia una altra espècie de plàntobres casades amb les vinyes, i que s'anomena rompotina: requereix temes de mida petita i poc farcits de fullatge. L'obier sembla especialment adequat per a aquest ús: és un arbre similar a la fusta de gos. A més, la majoria dels viticultors utilitzen, per al mateix servei, fusta de gos, encant, oms, i de vegades salze. Pel que fa a aquest últim arbre, només s'ha d'utilitzar en localitats pantanoses, on altres arbres s'ho prenen només amb dificultat, ja que altera el sabor del vi. També es pot recórrer a l'om, sempre que es dirigeixi en la seva joventut, de manera que no s'aixequi més enllà dels quinze peus.

No obstant això, m'he adonat que la rumpotina està formada de tal manera que aquests pisos només van vuit peus en llocs secs i en pendents, i dotze en planes i en terrenys humits. L'arbre es divideix generalment en tres branques, cadascuna de les quals es mantenen diversos braços a cada costat; després traiem gairebé totes les altres branques que donarien massa ombra en el moment de la poda de les vinyes.

Si no sembreu grans sota les rumpotines,es deixa entre elles una distància de vint peus a cada costat; Però si s'hi conrea gra, aquest interval s'estendrà a quaranta peus en un costat i vint en l'altre. Les altres pràctiques són les mateixes que les utilitzades a Itàlia: així les vinyes es planten en fosses llargues, donada la mateixa cura, estan

disposades a les branques de l'arbre; Cada any es passen noves branques als arbres veïns, i es tallen les antigues. Si una d'aquestes branques no pot arribar a la branca propera, s'uneixen amb una vareta a la qual estan unides.

Quan després es flexionen sota el pes dels clústers, són recolzats per suports que s'han col·locat a continuació. Aquesta espècie de planta i tots els altres arbres donen fruit encara més a mesura que es llauren més profundament, i més assíduament excavats al voltant del seu peu. La cultura demostra al cap de família els beneficis d'aquest treball"

— Columelle, de Agricultura, V, 749.

Edat Mitjana

L'Apocalipsi de Lorvao: A la part inferior, la il·lustració d'una cultura parral feta en un manuscrit portuguès molt antic que data de 1189.

Des del Concili d'Arles,el 314,i més encara després del col·lapse de l'Imperi Romà, el bisbe es va convertir en el personatge principal de la seva ciutat. La possessió de vinyes és una font de prestigi, i els seus vins s'utilitzen en la cuina i a taula, els millors se serveixen a convidats de prestigi, els menys bons venuts que alimenten el tresor episcopal.50.

Al voltant del segle x, la constitució dels col·legis de canonges implicarà la donació d'un mense i en ella és important el lloc de la vinya. Les primeres traces escrites de la vinya i la seva conducta apareixen a les cartularies50. La del'església d'Apt,indica que l'any 931,Garibald i la seva esposa Aviorda, van cedir a l'església catedralicia d'Apt dues vinyes situades prop de la riba del Calavon. S'especifica que el primer és un recinte de vinyes altes revessades sobre nous i salzes,mentre que el segon és una vinya baixa (C. XV)51.

Quan la vinya està mal adaptada a un terrer inadequat, la seu episcopal canvia. Aquest va ser el cas del de Langres sota l'episcopat de Gregori,avi de Gregori de Tours,que es va establir a Dijon,així com el de Saint-Quentin, els bisbes del qual van triar Noyon.52.

Els monestirs i abadies també han de posseir les seves vinyes. El vi produït és consumit per una important comunitat religiosa, durant la celebració del culte i ofert a passatgers i pelegrins com a part del'hospitalitat. Però molts d'aquests establiments van intentar plantar les seves vinyes a les comarques del nord que en els anys actuals donaven verjus i les bones anyades de les quals titrataven de 6 a 7º52.

Ja a l'alta edat mitjana, hi va haver intents més o menys avortadors d'introduir la viticultura en països on el raïm lluitava per arribar a la plena maduresa. El cas del comtat d'Hainaut és exemplar en aquest sentit. El capítol de Sainte-Aldegonde de Maubeuge tenia una vinya a Soissons,el priorat d'Aymerie, una finca a Laon,l'abadia de Liessies en aquests dos sectors. Aquesta pràctica va tenir un temps que, a finals de l'edat mitjana, no va resistir la Guerra dels Cent Anys.

Monjos de l'Abadia Cistercenca de Fontfroide

Monjos cistercencs conreant vinyes

En lloc de molestar-se a continuar explotant en nom seu finques distants al vi pobre, l'eclesiàstic va considerar preferible comprar els seus vins seguint l'exemple dels monjos de Liessies que es van subministrar a Avesnes, Chimay i Laon el 1405. L'abadia de Maroilles també va renunciar a les seves finques vinícoles als Vermandois,en particular les de Mézières-sur-Oise,que posseïa des de l'alta edat mitjana. A partir dels anys 1419/1420, va començar a comprar els seus vins. Per a això, va encarregar a Outard, un comerciant de vi, que es va subministrar a Nouvion,el 1419.53El 1420va tornar a obtenir vins a Nouvion i Valenciennes,mentre que un servent de l'abadia va ser buscat a Braye-en-Laonnois.54.

El període comprès entre l'alta edat mitjana i el Renaixement correspon a la generalització de la pràctica de l'parral a les regions del nord no favorables a les vinyes. El seu ús, allunyant els raïms del terra, els protegia a la tardor de la humitat i a l'hivern la vinya de les gelades. Això va permetre guanyar una mica en maduresa i qualitat.1.

Mosaic de la Basílica de Sant Marc, Venècia (segle xiii)

Psalter (1180)

Simone Martini
Frontispici del Virgili de Petrarca

(1340)Biblioteca Ambrosiana de Milà.

Representació simbòlica d'una
vinya aferrada a un roure Fresc de la cambra del Papa (meitat XIV e)
Palais desPapes d'Avignon

Renaixement i temps moderns
Així ho va confirmar Olivier de Serres, el 1600,a Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs:

Les vinyes parral (vinyes enfilades o altes en arbres o llivades) s'han desenvolupat a França més aviat a Brie, Champagne, Borgonya, Berri i altres províncies, tant per la naturalitat del seu cel com per continuar els seus costums. A l'Haut Dauphiné, prop de Grenoble, i a Savoia, les vinyes són arbustives i altes i pugen amb admiració molt als arbres, on per la fredor de les muntanyes properes es veuen obligats a allotjar-les allà.55. »

A partir del segle xvii, els agrònoms van denunciar la incongruència d'aquesta manera de conducta donant un vi pobre i van destacar els danys causats pels instruments agraris en les arrels de l'parral i la vinya.1.

Aquesta pràctica va acabar a França, en els Jurançonnais, dauphiné i Savoia, a principis del segle xx. La fil·loxera,que havia obligat a renovar la vinya, combinada amb l'auge de la mecanització després de la Primera Guerra Mundial,gairebé ha eliminat aquesta manera de conducta, un romanent de policultura i agricultura de subsistència. Però encara persisteix a Itàlia i Portugal. Més de dos milions d'hectàrees d'parral van existir a la península italiana a mitjans del segle passat. En aquestes regions molt assolellades, no és tant la necessitat de salvaguardar una collita que preval sinó de continuar la tradició de multiplicar diverses produccions en un mateix espai.1.

Vinya realitzada a ramada
Tacuinum Sanitatis

(1474),París, Bibliothèque nationale, S. lat. 9333

Vinya conduïda en
tacuinum sanitatis arbrat altiu

(1474),París, Bibliothèque nationale, Sra. lat. 9333

Bacanal (c. 1470)
Andrea Mantegna

Embriaguesa bachica
Raimondi Marcantonio (1480-1534)

Descripció de la conducció parral

En els troncs del nostre país hi ha estrep,avui dia és l'heura la que ha substituït la vinya silvestre o domèstica d'abans.

A l'inici de l'era històrica, el poeta llatí Virgili (70-19 aC) evocava a La Georgics,tècniques de cultures que molt més tard s'anomenaran: joualle i parral: 56

« Cantaré l'art que produeix les collites rialleres; Jo diria, Oh patró, sota quin cos celeste és apropiat llaurar la terra, i

casar la vinya amb l'aumeau; Quina cura s'ha de tenir als bous, a la conservació dels ramats, i quina indústria sàvia fa prosperarl'abelles. Brillants torxes de l'univers, vosaltres que conduïu en el cel la marxa de l'any, Bacus, i vosaltres,benefactors Ceres,us invoqueu, si és cert que gràcies a vosaltres els humans han substituït els glans de Chaonie pelbotiguer,i heu barrejat per primera vegada el suc del raïm amb l'aigua delsacheloüs. I tu, deïtats tutelars dels camps, Faunes, Dryads,uneix-te, corres a la meva veu: són els teus beneficis els que canto... »

Arbres que van servir d'parral

Al llarg dels segles s'han utilitzat diverses espècies d'arbres. Olivier de Serres ens va fer un resum: « Els antics utilitzaven oms, roures, cendres, banyes, obiers, dogwoods, aurons, salzes i aspen en llocs humits. Avui en dia s'hi utilitza el cirerer,com a l'Haut Dauphiné55. »

A principis del segle xix, els naturalistes aconsellaven espècies amb fulles petites i taproots: om, auró de camp, pollancre, llagosta però sobretotolivera, morera, ametller, pruna i cirerer.57.

L'altiuauró rural va ser molt apreciat a les vinyes del sud-oest pel seu lent creixement i la seva capacitat de suportar el pes del fullatge i els fruits de dues vinyes.

Article principal: Especejaments

Aquestes estaques vives van ser clonades naturalment per talls. Els esqueixos són una forma de propagació vegetativa de certes plantes que consisteix a donar a llum a un nou individu (fill individual de la planta mare) a partir d'un òrgan o fragment d'un òrgan aïllat (peça de branqueta, fulla, arrel, tija, escala de bulbs). Els períodes de propagació per esqueixos varien segons el tipus d'espècie. Per exemple, mentre que la vinya es multiplica per esqueixos a l'octubre, els aurons i les ams (o ams) es multipliquen al juny, el millor període (a l'hemisferi nord) per a ells.

Article principal: Joualle.

Les estaques es podaven regularment per no ombrejar massa la vinya. Aquesta tècnica va permetre deixar un lloc, entre les fileres d'arbres, per a altres cultius de cereals o hortalisses. Aquestes espècies van ser plantades en línies regulars i paral·leles. La distància entre ells variava entre tres i dinou metres permetent el pas d'un a tres equips de bous llauradors. És la tècnica ancestral de la cultura en joualle.57.

« Plantant l'arbre, es dirigirà a terra, set o vuit peus, sense deixar branques, però només cargols llargs, en el lloc on millor encaixi. L'arbre es podarà cada any i d'ell se'n retirarà el que aparentment impedeix el creixement de la vinya, a la qual només quedarà el necessari per al suport de les branques de la vinya. En vessants i terra magra n'hi haurà prou amb una alçada de tronc de vuit peus, però en el camp baix i el sòl gras i humit, es necessitarà una alçada d'onze a dotze peus, o fins i tot més. »

— Olivier de Serres, Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs55.

L'auró del país va ser escollit a les vinyes del sud-oest,no només per la lentitud del seu creixement i la discreció del seu fullatge, sinó també perquè a aquesta espècie com la vinya li agraden les terres càlides i ben drenades. En poder

sostenir dues vinyes, es va podar a uns dos metres del terra "a la capçalera d'un gat" per permetre la fructificació del raïm. Típicament intercalada entre fileres de vinyes de cultius com cereals o llegums1.

Mètodes de cultiu

Collita sobre "parral
gegants" al segle xviii Jacob Philipp Hackert

? «Hautain en
garlande »Tacuinum Sanitatis (1474),

París, Bibliothèque nationale, Ss. lat. 9333

Pel que fa a les vinyes, es van plantar a un metre dels arbres. L'elecció va ser per a crossettes d'arrel de dos o tres anys d'edat. La branca es va redreçar contra el tronc que va servir com a suport. Una altra tècnica era reunir en un mateix arbust suport dues vinyes i de vegades tres, depenent de l'alçada de l'arbre i la varietat desitjada d'parral.57.

Fan altiu
La vinya descansava sobre una tanca de petits arbres que sostenien d'una a tres fileres de pals horitzontals sobre els quals es rellisquessin les branques. Amb un ed/cep a cada tronc d'arbre n'hi havia prou. Aquesta tècnica era comuna al sud de França.57.

parral gegants
La vinya es va aparellar amb pollancres plantant fins a tres ceps. Les tiges van ser conduïdes a l'altura de les primeres branques i després dividides en tres parts. El més gran va pujar al cap de l'arbre, els altres dos van formar cordons que uneixen els dels arbres veïns. D'aquesta manera s'utilitzava comunament a la Toscana, Llombardia i Vèneto en planes amb sòls humits.57.

parral a les garlandes
Aquesta tècnica va permetre a les branques inferiors de les vinyes formar garlandes d'un arbre a un altre. Era específic de la plana de Po. Els arbres utilitzats com a suport estaven repartits entre quatre i sis metres de distància. Generalment es plantaven dues vinyes per tronc i per facilitar la conducció de les branques s'adjuntava una perca llarga a la tija dels arbres. Les tiges estaven dividides en dos, un pujava a la part superior de l'arbre tallat pels ventalls, l'altre formava les garlandes.57.

parral en bóta
Aquest mode de conducció es distingeix dels altres per mig bressols. Per a això, es van instal·lar quatre ceps al voltant del tronc. Les branques es van disposar de tal manera que es va formar un bressol,festoons i per guarnir les branques i la part superior dels arbres. Era la més complicada i cara de les varietats parral. El seu avantatge es va esvair en un guany de terra i una collita abundant. Especialment utilitzat a Llombardia,no donava vins pitjors que els proporcionats per altres persones parral; En quantitats més grans57.

Dibuix presentant 7 tècniques diferents de talles parral:

No 1 i 5: altiu sobre fusta viva;
Núm. 2, 3, 4, 6 i 7 altius sobre fusta morta.
Feu clic en una miniatura per ampliar-la.

Altiu mort

Articles principals: Trellis, Treille (vinya), Espalier, Trellis i Stake.

En aquest cas, el viticultor no va utilitzar un arbre en vegetació sinó unes ànsies l'alçada de les quals variava. En els primers anys de la vinya, feia 65 centímetres a un metre, després va arribar, per a una vinya d'entre sis o set anys, de fins a 5 a 6 metres d'alçada. Les vinyes, disposades en un patró esglaonat,estaven estaques de dos en dos. Depenent de l'edat de l'edc, es va dimensionar amb sis, vuit o deu ulls.58.

Cultures contemporànies parral i semi-parral
Portugal
Entre-Douro-e-Minho: regió de vinhos verdes

Vinyes d'Arcozelo(Ponte de Lima)a la regió de vinhos verdes conduïdes per cruzeta

Verema amb escales sobre ceps realitzades en enforcado

La viticultura al nord-oest de Portugal,a la regió de vinhos verdes,encara es fa amb l'escalada o la forca de vinyes. Aquest mode de conducta, que tradicionalment ha utilitzat persones parral, està implícit pels factors agronòmics i socials d'aquesta antiga província d'Entre-Douro-e-Minho.59. Les vinyes queden relegades, ja sigui a la vora dels camps cultivats.60, o en terreny mort (camins, patis, etc.). Aquestes condicions especials de cultiu es deuen a l'extrema divisió de camps i cultius i se suposa que conserven al màxim les zones reservades per a cereals i farratges.61. A més, la regió, que representa només el 9,2% de l'àreaterritorial de Portugal, conté el 20% de la seva població.62.

Els límits geogràfics de l'àrea de producció de Vinhos Verdes són al nord del Minho,a l'est i al sud, les muntanyes.N 3,atlàntic occidental63. Obrint-se en un ventilador a l'oceà les entrades marítimes del qual mantenen una alta humitat, les seves vinyes van haver d'adaptar-se a l'parral conducció per una selecció natural de varietats que suporten aquest mode de cultiu. L'adaptació va ser tal que aquestes varietats de raïm avui imposen aquest mètode, ja que es talla en forma baixa64, les seves vinyes, amb gran exuberància vegetativa65, produir poc i més agut64.

El seu mode tradicional de conducció es feia ja sigui en enforcado (parral tradicional)59, ja sigui en arejão o arejaoda (enreixat vertical molt alt), o en ramada (gelosia horitzontal més o menys inclinada sobre suports d'alçada variable)64, o sobre lata (petita xarxa de branques disposades en una creu)59, o sobre latada (forma baixa de la ramada)64. Es van utilitzar diverses espècies arbustives, incloent roure, cirerer, plataneriolivera.66.

Actualment i des de l'entrada de Portugal a la CEE,aquesta viticultura arcaica s'ha modernitzat i la conducció de les vinyes es realitza sobre cruzeta. La vinya està conduïda en cordó i trelled sobre filferro suportat per una forca en forma de creu que pot arribar als 2 metres d'alçada.64. Aquest mètode té l'avantatge de facilitar el treball vitivinícola (poda, elaboració, recol·lecció) i permet, en part, mecanitzar-los.66. Aquesta gestió de les vinyes s'ha optimitzat encara més en forma de lliris. El lliri, que permet ventilar l'escletxa entre les formes ascendents i descendents del fullatge, es talla en el cordó de Royat, és mecanitzable fins i tot per a la collita que es realitza mitjançant tremolors verticals.3,67.

Si la producció de vinhos verdes segueix sent una excepció a les pràctiques establertes en aquest àmbit per convenis i convenis internacionals, l'OIV, no obstant això, des de 1949,ha acceptat el seu registre com a denominació d'origen.68. Comercialitza vins negres,producció tradicional i vins blancs,producció més recent69. S'elaboren a partir de diferents varietats de raïm, les principals són: alvarinho, loureiro, vinhão, trajadura, espadeiro i azal blanc70. Si aquests vinhos verdes s'anomenen "vi verd", no és pel seu color sinó per la seva vivacitat perquè la seva collita primerenca, per evitar riscos climàtics, els fa vinificar abans que el raïm estigui completament madur.71.

Itàlia

A Itàlia, la riquesa dels models de gestió de la vinya coneguts des de l'època romana encara és present. Trobem els models descrits pels naturalistes llatins amb les vinyes enfilades i en tassa, de tipus grec-pròxim orient i els models etruscs amb diferents varietats d'parral, en fus, cortina o espalier alt, enreixat, dosser o cep arbustiu3.

Regió alpina

La península és hereva de dues tradicions vitívores que han estat explicades pel professor Mario Fregoni,de la Universitat de Piacenza. La primera està relacionada amb la viticultura etrusca,la segona amb la viticultura hel·lènica, que com a part de la colonització de la Gran Grècia va abandonar vinyes exuberants per treballar en vinyes baixes i plantes atapeïdes.72.

Vinya a pèrgola del Prié Blanc a Morgex a la Vall d'Aosta

Els canonges de Grand-Saint-Bernard posseïen una vinya a Bibian, a la Vall d'Aosta. Les declaracions de comptes, que daten dels segles xv i xvi, han fet possible l'estudi d'aquesta viticultura. S'assenyala que cada any el cellerer comprava un munt deescalunyes (passellus o estombellus)i perxes(pertica). Les vinyes d'aquesta mense eren, per tant, exuberants i conduïdes ja sigui sobre pèrgola o parral. Van proporcionar una collita molt variable que havia caigut a 8 muids 6 setiers.N 4 el 1507 i havia arribat a 46 muids entre 1473i1474.73.

Però al final d'aquest mateix període, una mica abans de 1600,Olivier de Serres havia assenyalat:

"Al Piemont italià i també en diversos llocs d'Itàlia, les vinyes donen fruits ricament en els arbres, cosa que, però, no és contrària al cel, que és prou càlid per als més esbossats de les vinyes; Però per un costum pres de l'antiguitat... Els italians tenen una espècie d'arbre anomenada opio que creuen que supera totes les altres pel suport de la vinya.55. »

Regions centrals

Verema de sangiovese realitzada en parral a Volpaia(Toscana),els vins de la qual es classifiquen en Chianti classico

Poda d'una vinya

de pèrgola
al segle xv, fresc del Palazzo Schifanoia (Ferrara) Francesco delCossa (1469-1470)

Mapa de la vinyad'Orvieto les vinyes de la qual fins a 1970 van ser conduïdes parral

Va ser durant el segle xvii que les terres agrícoles van començar a subdividir-se en camps estrets i allargats els límits dels quals estaven fixats per tanques d'arbres que sostenen la vinya. Una de les raons donades va ser l'absència de prats, i per tant de farratge. Per intentar posar remei a això a la manera toscana, "sostenir els prats sobre els arbres" es va convertir en la regla. D'aquí l'abandonament de la viticultura especialitzada, i la compartició de l'escassetat amb les vinyes arbustives i la poda de branquetes que complementaven els escassos recursos de farratge.74.

A la plana de Po,els camps de longitud, es dividia en solcs i taulons, i al llarg dels canals de reg, els arbres, als quals s'aferraven les vinyes, alineats en doble línia. Per completar-ho tot, dues fileres de moreres al mig del camp van augmentar la densitat d'aquestes plantacions. A la Toscana, Úmbria i Marques,durant els segles XVIII i xix, la cria de cucs de seda havent desenvolupat una important cultura de morera, immediatament van servir de suport per a la vinya i es van convertir en una característica del paisatge.74.

A Cremona i Ferrara,el paisatge havia adquirit l'aparença d'un bosc, al voltant de Piacenza,les vinyes arbustives colonitzaven les vores dels camins, mentre que a la plana llombarda i piemontesa,les tanques de pollancres i moreres estaven cobertes de vinyes.74.

A principis del segle xx, l'extensió de l'parral pràcticament acabada, l'estudi de l'estadística va permetre entendre la seva importància. Al nord d'Itàlia, les terres per al cultiu mixt de plantes llenyoses i herbàcies ocupaven 3.166.000 hectàrees. I el 1957,al centre d'Itàlia, les tanques parral encara cobrien 957.000 hectàrees.74. Aquest va ser el cas a la província de Terni i particularment a Orvieto. Si actualment, 1.480 viticultors treballen 2.853 hectàrees de vinya elaborant vins blancs classificats com Denominazione di origine controllata (DOC), no era el mateix als anys 60. Totes les vinyes eren parral al voltant dels arbres o estaven enmig de fesols i cols. Aquesta coltura promuscua es complementava amb relliscades al llarg de les parets i tanques.39.

A Caserte, al nord de la Campània, les vinyes de l'Aversa encara estan parral en pollancres, segons l'anomenat mode Alberta Aversana. Aquesta tradició sembla que es remunta a l'època romana (Plini ja en parla al segle i dC,per a les vinyes de Caecubus, a prop).

França

A França, molt abans de l'aparició de la fil·loxera,ja hi havia un empobriment de les maneres de gestió de la vinya i dels diferents mètodes de poda heretats dels períodes gal·loromà i medieval. Només havien durat els models "cup", "espalier" (normalment baix) i alguns models "altius" que recorden el model "dosser". Alain Carbonneau assenyala que no hi havia restriccions tècniques que impedissin el desenvolupament de vinyes altes (cortina, espalier o enreixat), especialment en situacions de creixement vigorós, fins i tot a la part sud de la vinya. Però són els tipus de tasses les que s'han imposat. El predomini de la viticultura greco-orient a tot el territori podria ser degut A la colonització relativament tardana de la Gàl·lia pels romans, la majoria dels quals haurien estat reclutats de la conca oriental de la Mediterrània3 ».

A aquesta hipòtesi històrica, es va afegir sobretot una jerarquia en els vins (ex: classificació dels médoc crus el 1855) després una regulació dels usos del vi amb la creació del'INAO el 1935, i una especificació dels sistemes de mida. Supervisió que ha portat a la majoria de les AOC a mantenir el seu sistema de conducció tradicional "amb una mínima adaptació compatible amb la mecanització, sovint incloent la de la collita3 ».

Sud-oest
Piemont pirinenc

A Monein(Jurançon),les vinyes, conduïdes parralment, s'orienten de cara als Pirineus

A Irouleguy,mosaic de vinyes baixes i parral

El nom de ladenominació Pacherenc du Vic-Bilh prové del Gascon Bi de Bits Pacherads que es tradueix com "vi de vinya en les viàries del vell país". El seu nom, del llatí vicus vetullus,significa 'el vell país' a Béarnais (pronunciat /bik bilj/, en francès /vik bij/). El topònim Vic-Bilh apareix en les formes Vicus-Vetulus i Bigvilium (respectivament xe i xie segles75Cartutx de l'abadia de Saint-Pé76), Arxidiaconat de Bigbilh (1101)75Cartulari de Lescar77), Bigbilius (117075, títols de Barcelona78El parsà de Vic-Vielh (1487)75, registre d'establiments de Béarn79), Vic-Bielh, Viit-Bilh, Vic-Vil i Vig-Bilh (respectivament 1540, 1542, 1547 i 154875Reforma de Béarn80) i la Vicbilh el 1863,al diccionari topogràfic de Paul Raymond Béarn-Pays Basque.

La vinya de Jurançon es troba en vessants escarpats. Els seus deversos són tan accentuats que, la majoria de les vegades, només l'home pot intervenir en absència d'animals o tractors. Malgrat l'exposició al sud, les vinyes estan exposades a gelades de primavera.81.

Per protegir-los, es poden amb doble guyot, i sempre es condueixen parral i el seu fullatge pot arribar als 2,30 m d'alçada. Aquesta pràctica els impedeix el risc de congelació82. Col·locades al llarg de llaços creuats sobre grans escalunyes, les branques productores es troben llavors entre 90 cm i 1,20 m del terra i no recuperen la seva llibertat fins a mitjans de primavera.81.

Les vinyes del País Basc també es gestionen en parral (1 a 10 m d'alçada) i en poda llarga. Fa unes dècades, la seva alçada va arribar entre 1,50 i 2 metres. Aquesta vinya transfronterera va cridar l'atenció dels ampelografistes P.M. DurquétyN 5 P. Robert: durant el seu estudi83, han destacat una identitat de varietats de raïm a banda i banda dels Pirineus i aquestes analogies les han fet definir una "vinya d'Euskadi" de la qual moltes varietats de vinya, impulsades en parral o inclinades, provindrien de la família (tipus sorto) dels Carmenets (Bouchy o Cabernet Franc,

Cabernet Sauvignon, Courbu, Petit Verdot,etc.) i haurien tingut com a avantpassat la famosa vitis biturica84.

Article principal: Vinyes del País Basc

Valls de la Garona i la Dordonya

Vinya actual als paluds de Parempuyre

Arthur Young,el 1787,descriu com "a la vall de la Garona, prop de Tolosa, veiem la vinya corrent en festoons d'arbre en arbre. Està recolzat, aquí, per fileres d'aurons".1. A Fabas,a la Lent,un subafluent de la Garona, al departament de l'Arieja, el cultiu de la vinya parral acaba de ser abandonat.85.

L'abbé François Rozier va remarcar, a principis del segle xix, que a Bordeus, els paluds incloïen només vinyes altes i les vinyes mitjanes de grava "Al palus, la terra del qual és molt fèrtil, no es podien mantenir les vinyes baixes, la seva naturalesa s'hi resisteix, però o els impedeix pujar massa alt; les tres, quatre o cinc branques reservades (llagosta), que en la llengua del país o anomenada aste, es tallen a dotze, quinze i vint ulls i palisades, sobre les sàries, paral·leles a terra. Aquesta disposició s'anomena mida del crucifix"86.

Després de recordar que el baix és menys fèrtil que el palus, descriu: "A la grava, es deixen pujar les vinyes només a un peu, i un deixa només dos, o tres astes carregats de deu a dotze ulls, astes que un no s'estén en tota la seva longitud, sinó que un s'enrotlla en un cercle, i que un s'uneix a les escalgues. Cada aste requereix una shalla, però només la posem a l'edp de la qual surten tant com no es donaria suport a si mateixa".86.

A continuació descriu la vinya del Médoc implantada sobre una sorra pedregosa però les vinyes de la qual també estan redades, especifica: "No tenen més d'un peu d'alçada, i mai més de dos braços, a cadascun dels quals deixem, tallant-los, una branca de l'any, tallada amb set o vuit ulls, que pleguem a l'interior unint-la. La seva distància és de tres peus i mig en totes direccions, però els seus carrerons de trellising formen carrerons. Quan els viticultors han podat la vinya, planten petites escalunyes de dos peus d'alçada, a les quals s'uneixen pals llargs, i a aquestes s'acaguen les branques. Aquestes operacions s'anomenen criar la vinya i doblegar la vinya".86.

Una vinya a Port-Sainte-Foy,al voltant de 1880,on les vinyes es poden en coronar al voltant de les llàntes

A mitjans del segle xix, l'aparició del'oidium a la vall baixa de la Garona i a les vinyes adjacents a les ribes de l'estuari de la Gironda va fer sonar el knell de la mort a Bordeus de cultius de gelosia,en llàrstils o parral. La vinya de Blaye va ser la primera a arribar a la Cartelègue,el 1851. Es va infectar un enreixat de compost de moscatell i calosa blanca. El mateix any, van seguir els atacs a Étauliers i Pugnac. Durant els dos anys següents van ser els enredats del jardí a Bordeus i Mérignac els que van patir el mateix destí. La malaltia criptogàmica es va propagar i va pujar per la vall de la Garona destruint les vinyes en enreixat o altiu. Però les vinyes de Bordeus s'havien vist al seu torn afectades, al març de 1854 "la distinció entre vinyes altes i baixes encara donava lloc a afirmacions contradictòries",alguns afirmant que era la sensibilitat de les varietats de raïm el que permetia el desenvolupament d'aquest fong paràsit i no la seva manera

de conducta.87.

El 1866, Jules Guyot,informant al Ministre d'Agricultura sobre l'estat de la viticultura, li va assenyalar: "Als districtes de Bergerac i Libourne, tan aviat com veus vinyes podades amb coursons i sense vesícies, pots dir que són vinyes blanques; mentre que al costat d'ella, les vinyes vermelles tenen un, dos, tres i quatre astes88 o podes llargues, i tantes faies com astes"89.

Alps
Savoie
Abans de Savoia (Sabaudia),hi havia Allobrogia. Va ser Estrabó,el primer, qui va exalçar les qualitats dels al·lòbrogs que, va explicar, "ara estan recorrent a l'agricultura l'aplicació que fins ara havien donat a les coses de la guerra.90. ».

Cal recordar que, de fet, al llarg del segle i, aquests celtes havien seleccionat una nova varietat de raïm, la vitis alobrogica91, capaç de suportar les condicions climàtiques alpines. El seu vi va passar a la història en l'èpocad'August i Columella li va donar el qualificador de "vinum picatum", és a dir, de vi ennuat90. Probablement el resultat del seu pas en bótes amb màstils d'avet o làrix92. Plini el Vell ens va descriure els seus vins, sotanum, taburnum iellicum93.

Van ser comercialitzats des de Viena,el que va permetre a Martial cantar i celebrar els vins de Vienne-la-Vineuse.92. Si no ens va dir res sobre la manera de conducta del'al·lobrogica,sabem que aquesta varietat de raïm es cultivava fins al Burgum,l'actual Bourg-Saint-Andéol.94. No obstant això, les recents excavacions del TGV han permès als arqueòlegs identificar el lloc prop de girardes a Lapalud,fosses alineades, datades de l'Alt Imperi, on s'havia fet una plantació de vi parral.95.

Després de les grans invasions i la caiguda de l'ImperiRomà,va ser l'Església qui es va fer càrrec i va donar un nou impuls a la viticultura de Savoia. A partir del segle xi, els monjos van replantar la vinya "en lacrosse", és a dir, sobre l'arbre mort.96. Al llarg de l'edat mitjana i fins a l'adhesió de Savoia a França, els albergataires,o sharecroppers,en el cas de nova plantació o renovació d'una vinya vella, estaven contractualment lligats a l'arrendador. Va pagar pel tall de terra, fertilitzants i salses; el baillé es va encarregar de la plantació de l'parral i del manteniment general de les vinyes97.

Cul d'Evian retallat amb les seves vinyes tallades

Exemplar cavalier de les creus d'Evian

L'extensió més gran de la vinya va ser entre els segles xvi i xviii. Inicialment establerta en els vessants més assolellats, descendia a les planes. I en aquestes aigües poc profundes, per preservar les vinyes de les gelades, l'parral va prendre encara més alçada, amb l'obligació de posar els primers raïms a 1, 50 o 2 metres del terra.97. Això va permetre comptabilitzar, el 1768,9.000 hectàrees de vinya, totes en remenades o parral, la majoria de les quals només eren aptes per proporcionar un "vi de llaurador", verdelet a voluntat98. Aprofitant un rendiment més alt - 40 hl / ha, el doble que les vinyes en les escalunyes - es deia que eren "verd, àcid, però saludable i dessalterant99. ». Això és el que andré Jullienva assenyalar el 1816,durant la seva estada a Savoia, per escriure la seva Topografia de totes les vinyes conegudes:

"La varietat d'exposicions, les diferents espècies de varietats de raïm que es recullen a la mateixa vinya, i especialment les vinyes parral que es troben en molts cantons, provoquen grans diferències en la qualitat dels productes. i mentre algunes vinyes donen bons vins forts, molts altres produeixen només molt baixa qualitat100. »

A mitjans del segle XIX, aquests vins suret es van produir en gairebé 3.000 hectàrees, incloent-hi 2.000 a l'actual departament de Savoia, una quarta part de la vinya.99. Aquesta situació va durar fins a l'aparició de la fil·loxera i la reconstitució d'una nova vinya.100. La conducció parral només es troba a Chautagne per només una part de la vinya, gairebé tota la qual està reclosa en filferro a una alçada d'1,20 metres.99. Aquest romanent de l'antiga tècnica només es refereix a les vinyes de gamay101.

Encara a mitjans del segle xix, però a l'Alta Savoia aquesta vegada, la ciutat d'Evian tenia 70 hectàrees i el seu cantó, 455 hectàrees de vinya. La varietat de raïm conreada era Chasselas. La meitat d'ella va ser conduïda en vinyes baixes amb un rendiment de 40 a 50 hl /ha. L'altra meitat va créixer en "burilles de castanyer" amb rendiments d'entre 80 i 120 hl/ha102. Fins a principis del segle xx, la ciutat s'havia fet una reputació tant pels seus vins com per les seves aigües. Jules Guyot,que els va tastar el 1868 i els va comentar.103 :

"Els vins de les creus Evian són blancs, lleugers i són tan saludables com agradables... Els locals prefereixen els seus vins a les seves aigües, que no obstant això són les més seductores.102. »

Va deixar una descripció de les burilles, que consistia en grans arbres amb totes les seves branques que s'elevaven fins a 8 a 12 metres d'alçada i el tronc dels quals de 30 a 50 cm de diàmetre havia estat desproveït.103. Fins i tot va especificar que el raïm de la part inferior madurava primer, entre sis i nou dies abans que els de la part superior.102. Avui només queden un centenar de creus al territori de Marín i la vinyad'Evian-les-Bains està classificada com a vi de Pays des Allobroges.104.

Dauphiné

Existia una important tradició vitivinícola, des de l'època gal·loromana, a la vall d'Isère entre Grenoble i la confluència de l'Arc. Està confirmat per cartes del segle XI105.

Mapa de la regió de Grenoble el 1660

La gran penetració de les vinyes a les valls alpines, inclosa la delsoisans, va tenir lloc a la primera meitat del segle xiv. Fins i tot van pujar per les pistes del Saint-Eynard per sobre de Grenoble.106. Les plantacions parral es van estendre durant el segle xv. Es fabricaven principalment en cirerers. Els productors van veure tres avantatges. A la mateixa terra, obtenien vi, fruita i gra que se sembraven entre els arbres. Aquesta manera de fer les coses semblava rendible ja que durant els segles xvii i xviii, es va trobar tant aigües amunt de Grenoble com a la regió de Voiron.107. La vinya, que comptava amb 24 varietats de raïm diferents el 1874,encara estava plantada en part en vinyes baixes al vessant del turó, però a la plana només parral com s'especifica en l'arrendament agrícola del Domaine de Chaulnes el 1802.105. Marcel Lachiver comenta:

"Plantats a la plana, la gent parral dobla la superfície de les vinyes ja plantades als vessants i augmenta la producció quan la demanda és alta. Al final, l'argument comercial sembla més sòlid que el que avança múltiples produccions en una mateixa trama.107. »

Aquesta manera de conduir les vinyes s'havia fet comuna al llarg del Dauphiné al segle xix. 16. Fins i tot va tenir una conseqüència inesperada. Abans dels estralls de la fil·loxera,el 1877 i a finals de 1910,els viticultors havien pogut

seleccionar dues noves varietats de raïm, durif iétraire de l'Aduï. Havien estat producte de la proximitat de les vinyes parral i silvestres que creixien a la vora dels boscos.108.

Devastades per les malalties, aquestes parral van desaparèixer a finals del segle xix. Un romanent de viticultura encara produïa alguns vins domèstics a partir d'híbrids i després la producció vinícola de Grésivaudan va deixar de ser rendible, després de la Segona Guerra Mundial,davant la competència dels vins del Llenguadoc.105. Només avui en dia, la toponímia fa un seguiment d'aquest anticíssim establiment de la vinya a l'actual departamentd'Isère amb Vignieu (Viniacus),testificat des del segle ix 109, Vinay (Villa Vinaico)i Saint-Martin-le-Vinoux (S. Martini de Vinos),catalogats al segle xi 110,111 així com els caravins (Charavinarium),al segle xv 112. És en aquesta última ciutat, a la vora del llac Paladru,on les excavacions han descobert llavors de raïm, procedents de lambrusques,i que daten de fa 4.800 anys.113.

Article principal: Grenoble Y

Façana mediterrània
Provença i Comtat Venaissin
Van ser els romans els que van desenvolupar la viticultura a la Provincia. A les vastes zones rurals que separaven les ciutats amb l'estatus privilegiat de "colònia romana", cada vil·la tenia la seva pròpia vinya. Aquest es va dur a terme en parral, en enreixat o pèrgola. Per als llatins, si la vinya era un cultiu tradicionalment important, seguia sent una activitat complementària a altres cultius (verdures, fruites, bestiar). Una vinya impulsada per dalt va alliberar espai a terra i va fer que tots els altres treballs de camp tan fàcils com fos possible.114.

Les excavacions realitzades en aquestes grans villæ vitivinícoles han permès comprendre millor la seva importància econòmica. La Villa du Mollard,a Donzère,tenia 204 dolis que permetien emmagatzemar 2.500 hectolitres de vi, el de Perdigon, a La Croix-Valmer,tenia 115 dolis amb una capacitat total de 1.725 hectolitres. La dels Gondonnets, a Saignon,alineava, en doble fila, de 40 a 50 dolis que podien contenir entre 640 i 800 hectolitres, una capacitat total que podria variar entre 2.560 i 4.000 hectòlits.114.

La tècnica parral va ser adoptada de nou durant la reconstitució de la vinya durant l'alta edat mitjana. El cartulari de l'església d'Apt,indica que el 931,Garibald i la seva esposa Aviorda, van donar a l'església catedralici dues vinyes situades prop de la riba del Calavon,a l'actual districte de Viton. S'especifica que el primer era un recinte de vinyes altes enredades en nous i salzes,mentre que el segon era una vinya baixa.115.

Capella de Notre-Dame des Vignères a Cavaillon

El segle xiv, en l'època del papat d'Avinyó,també proporciona indicacions sobre la continuïtat d'aquest mode de conducta. Hi ha vinyes a tots els jardins i moltes vinyes a l'interior de la ciutatd'Avinyó. El més conegut d'ells s'anomena "Treille du Corps Saint", ja que es troba propde l'església dels Celestines,on està enterrat el jove cardenal Pierre de Luxemburg que va morir en l'olor de santedat.116. Prop de Carpentras,una carta del Cartulaire indica "un hort d'oliveres en el qual es planta una vinya de dotze diaris"117. El 1374,a Velorgues, prop de L'Illa-sur-la-Sorgue,els muscadières, vinyes que produeixen vi muscat, són portats parralment.118. El 1414,l'enquesta del cadastre de Valréas compta amb 2.700 fosses de trellises. Una fossa amb 5.000 ceps, així que hi havia 1.350.000 ceps119. Durant el segle xvi, el llogaret de VignièresN 6, dependent de Cavaillon,conreava les seves vinyes en enreixats120. Trobem notificacions idèntiques a finals del segle xvi en els "Estatuts de Crestet". Aquest document especifica per primera vegada que tota la terra era "de bona reputació de vinya" quan es va plantar amb almenys quinze ceps. A continuació descriu les diferents formes culturals, vinyes baixes i vinyes altes, ja sigui en enreixats o unides a arbres o arbustos.121.

Treille davant d'una casa de Comtadine

Aquestes vinyes, per tal de facilitar al màxim, els cultius alimentaris, eren per tant o conduïts sobre tanques arbustives, o sobre enreixats i pèrgoles situats amb més freqüència per sobre d'un camí o una conca de reg. Aquesta manera de fer les coses era bastant comuna a la Provença i al Comtat Venaissin que trobem localitats, buits o llogarets amb noms com Vignaubière.N 7, a Lorgues o La Treille,a Marsella72.

Aquesta manera de conduir va durar prou temps a la vall del Roine inferior i mitjana que podria ser descrita i després denunciada al principi per Olivier de Serres,el 1600,al seu Théâtre d'Agriculture et Ménage des champs:

"Per tant, es requereix que els arbres tinguin poques arrels toves i branques mitjanes per convidar a créixer tota la vinya. Les arrels de la vinya no es beneficiarien i prop de les amargues arrels dels arbres, ni les branquetes de la vinya sota la gran ombra dels arbres, massa arbustiva i insalubre.55. »

Provença, collita

l'any 1903

El 1690,al castell de Rut, a Sainte-Cécile-les-Vignes,es van plantar 100 enreixats de moscatells.122. El 1750,al feu de Beauchamp, a Monteux,les vinyes són conduïdes en enreixat.123.

Després, al segle XVIII, va ser l'abat sectari Rozier,un botànic convertit en sacerdot constitucional,qui va saquejar les pràctiques de l'parral i la joualle,en la seva obra La manera d'elaborar vi a la Provença; 1772:

« Qualsevol arbre perjudica la vinya, tant per la seva ombra com per les seves arrels. Que qui planta o conrea la vinya tingui constantment davant dels seus ulls el precepte donat per Virgili "apertos bacchus amat colles": En una paraula, la vinya s'ha de plantar només en una terra on el blat no pugui créixer.124. »

En textos notarials de Châteauneuf-de-Gadagne, entre 1780 i 1788,indiquen què és la vinya als barris de Font-Ségune, Fouteisson, Vaulongue i el chemin d'Avignon. Es tracta de "vinyes d'hort", on es barregen vinyes i arbres fruiters125. El 1868, jules Guyot va observar la conducció de vinyes sobre les escalunyes entre Morières-lès-Avignon i Apt.118.

També vam veure al segle xix moltes vinyes penjades a les façanes de les cases d'Avinyó. Joseph Girard, historiador de l'antiga Avinyó, cita una carta d'una de les germanes de Théophile Gautier,que va baixar de París el 1897 per visitar Marion Gautier, la seva tia, que vivia a la rue Henri Fabre: "Pel que fa a casa nostra, és una casa de nines. La cuina no és massa petita, les habitacions són de la mida de la nostra, l'escala és recta com les dels xalets suïssos. Hi ha una vinya com encara no he vist, enorme, no treballada per la mà dels homes; corre bojament per les parets i et dóna les seves branquetes verdes126 ».

Enreixats sobre pilars de pedra al'abadia de Saint-Hilaire de Ménerbes a la Vaucluse.

Llenguadoc

Textos i excavacions arqueològiques han confirmat que a l'oest del Roine, abans de la fundació de la narbonnaise, s'havia desenvolupat una viticultura. Les vinyes van ser conduïdes en tasses, una moda citada per Columella, igual que a Puglia,una regió sota influència grega.127. Plini ho confirma quan explica: "En alguns països, la vinya, no gaire rica en branques, i gran perquè és curta, es recolza sense suport. Els vents s'oposen en algunes localitats: a l'Àfrica, per exemple, i en alguns cantons de Narbonnaise.45 ». Però la colonització romana va imposar ràpidament el "mètode etrusc" i la vinya va ser conduïda i podada en un arbust, en enreixats,pèrgoles i, per descomptat, tenint arbres com a punt d'ancoratge.128. Ara, al costat dels rumpotins,també hi havia vinyes que no superaven l'alçada d'un home que, recolzant-se en les llànties,formaven enreixats. I aquells que van persistir en el rastreig van ser conduïts de tal manera que estenien "el seu fullatge arbustiu prou lluny com per ombrejar patis sencers".45.

Durant les grans invasions,les vinyes,van ser gairebé abandonades i el vi produït a partir dels enreixats del jardí o del recinte129. I a partir de l'any 900,el Cartulaire del capítol catedralici de Nimes,marca la clara diferència entre vinyes baixes i vinyes altes130. La vinya de plana durarà fins a principis del segle xiv, quan la necessitat de sembrar les riques terres, propícies a l'abundància, va empènyer la vinya cap als vessants més elegants però més qualitatius.131.

Però des de principis del segle xvi, el cultiu de la vinya del Llenguadoc s'ha tornat més rendible que el dels cereals, els vessants i terrasses es van fer insuficients. A partir de 1520,les vinyes de Frontignan, Mireval i Vic-la-Gardiole van baixar a la plana132. Thomas Platter,estudiant medicina a Montpeller,el 1595,especifica que entre aquestes varietats de "vinyes enfiladisses", viu a Vendargues,al jardí del seu terratinent Laurent Catalan, amb raïm blanc inclòs "els grans eren grans i carnosos com prunes.133 » i que s'anomenaven panses mesqueres o vinhas augibiquierasN 8. Són aquestes varietats les que es van implantar a Frontignan, l'any 1592 segons les indicacions fetes al registre de compoix134.

Assecar els raïms al sol

Per intentar restaurar algunes qualitats a aquests raïms de vinyes arbustives, es va aplicar la tècnica de la passerilla,descrita pels autors de l'Antiguitat, on el raïm s'assecava raïms suspesos al sol. Olivier de Serres,el 1600,indica que aquests raïms, picardans i moscatells,van ser objecte d'un comerç fructífer especialment a Gigean, Loupian, Mèze Cournonterral i Montbazin. Van ser objecte d'una preparació especial. Després de remullar-se en un detergent de cendra de sarment,es van tacar amboli d'oliva per suavitzar-los i després "posar-los a assecar al sol, penjant dels pals". Després de dos o tres dies, van ser portats a les en bastidors o taules netes i es van quedar allà durant quatre o cinc dies.135. Al segle xviii, Montpeller,on l'Ajuntament no va dubtar a llogar les muralles de les muralles amb aquesta finalitat, va ser "decorada de manera singular quan el raïm que s'havia penjat de grans pals s'assecava i aquestes espècies de tapissos adornaven la part davantera de les cases.133 ».

Aquest període correspon a una extensió molt important de les vinyes del Llenguadoc. Des de finals del segle xvii, va ser la "pressa fins al matollar", és a dir, als comuns i als buits. Aquest frenesí de la plantació va prendre enormes proporcions després de la terrible gelada de 1709. Fins i tot es van utilitzar els jardins136. Pierre Joseph Garidel,doctor en medicina format a Montpeller i professor d'anatomia a Aix-en-Provence,descrit el 1715137, una varietat de raïm que ell anomena "muscat de panse"N 9 que va trobar tant a les vinyes provençal com al llenguadoc però també "en els recintes al voltant de les ciutats, en llocs que vulgarment s'anomenen tonsN 10 o enreixat138 ». El comte Alexandre-Pierre Odart,en la seva Exposició de les diverses modalitats de cultiu de la vinya, i els diferents processos d'elaboració del vi en diverses de les vinyes més reconegudesN 11, al seu torn va descriure aquest moscatell blanc dirigit en una cara llarga que ha estat identificat com el moscatell d'Alexandria.139.

Mentrestant, a les planes, les grans finques pertanyents a la noblesa s'havien convertit en una extensa viticultura. Aquest va ser el cas de Candillargues, a les terres cultivables de la família De La Croix, a Marsillargues amb el marquès de Calvisson. Hi havia sobreproducció. I tots aquests petits vins de vinyes arbustives van prendre el camí de la destil·leria amb el suport econòmic, en particular, del Bonnier de la Mosson, banquers de Montpeller136. Aquest estat de coses, organitzat o no, va prendre una proporció completament diferent, a partir de 1780,amb l'arribada al Llenguadoc del'aramon,una important varietat de raïm productor que va posar "posar fi a molts desitjos de producció qualitativa140 ».

Espanya

Article principal: Viticultura a Espanya

Galícia

Vinya de Galícia lidera els parrales

A la zona de denominació d'obra de les Rias Baixas (DO), conviuen els dos tipus de viticultura. Però són diverses en l'espai. Les vinyes amb vinyes curtes podades es troben només a l'interior, mentre que les vinyes parral es troben al llarg de les costes. Aquesta manera de conduir s'anomena parrales. "Pugen al llarg dels pols i giren al voltant dels enreixats disposats de tal manera que els protegeixen de la humitat", va dir Alexis Lichine.141.

Aquest tipus de viticultura es refereix al terrer del vi de la província de Pontevedra,les vinyes d'O Baixo Miño. Elaboren vins lleugers, picants i frescos a prop del vinho verde 142.

País Basc
La vinya que produeix txakoli es conrea en enreixat o enreix (anomenat Parra en basc). Aquesta manera de conduir recorda els vinhos verdes a Portugal. Txakoli és un vi blanc lleugerament escumós, amb alta acidesa i un baix contingut d'alcohol (10°-11°), produït a les tres províncies de la Comunitat Autònoma Basca o Euskadi. A la comarcad'Àlaba,l'elaboració del vi té una llarga tradició que es remunta a l'any 760 d.N.143. Els primers documents sobre la vinificació dels txakoli a Biscaia es remunten al segle viii.

Els txakolis, en la seva gran majoria, procedeixen de vinyes properes al golf de Biscaia. Aquestes zones tenen altes precipitacions (entre 1.000 mm i 1.600 mm de precipitació anual de mitjana) i temperatures mitjanes entre 7,5 °C i 18,7 °C però, de vegades, les vinyes poden patir gelades.

Txakoli d'Àlaba
Txakoli de Bizkaia
Txakoli de Getaria

Aquesta vinya estava gairebé en perill de desaparèixer a mitjans del segle xix. Així va ser fins a la dècada de 1980. El vi Txakoli va ser essencialment vinificat per cada propietari a casa i begut gairebé exclusivament al País Basc. Des de 1994,alguns txakoli cuvées han aconseguit complir els criteris de qualitat per obtenir la certificació de Denominació d'Origen144. A mesura que s'ha millorat la qualitat, la difusió i demanda del producte ha augmentat significativament. Avui en dia, no és estrany veure a les carreteres la presència de Txakolindegi (lloc on es fa i es tasta txakoli) tan populars com el Sagardotegi (casa de sidres)145.

Hi ha tres Txakoli certificats. Aquest vi té tres denominacions controlades:

D.O. Getariako Txakolina, produït al voltant de la ciutat de Getaria a Guipúscoa (DO des de 1990).
D.O. Bizkaiako Txakolina, produït al llarg de la costa de Bizkaia (DO des de 1994)
D.O. Arabako Txakolina, produït a la província d'Àlaba,al voltant de la ciutat d'Amurrio

Txakoli de Getaria

Les vinyes parral de la vinya getariako Txakolina

Txakoli de Getaria (Getariako Txakolina en basc, Chacolí de Guetaria en castellà). Aquesta varietat prové d'una petita comarca guipuscoana al voltant dels municipis de Getaria, Zarautz i Aia i el seu pelatge és d'un color molt groc que pot pujar fins al color verd. Va ser la primera varietat txakoli a rebre la certificació DO el 1989.146. Tot i que la superfície conreada ha passat de 60 a 177 ha des de la certificació, Txakoli de Getaria segueix sent la denominació més petita pel que fa a superfície cultivada. Cada any es produeixen uns 9.000 hectolitres principalment en vessants orientades al sud-est per protegir les vinyes del mal temps de l'Atlàntic.

Els tipus de varietats de raïm permeses per al blanc són: Hondarribi zuri (Courbu), Hondarribi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Izkiriota (Gros Manseng), Riesling i Chardonnay (permís); per rosat i vermell: Hondarribi beltza 147.

En els últims anys, altres municipis de la comarca també han començat a produir txakoli, com Orio, Zumaia, Arrasate, Eibar, Mutriku, Deba, Zestoa, Fontarrabie, Villabona, Urnieta, Oñati, Beizama, Zerain i Olaberria.

Txakoli d'Àlaba

El Txakolid'Àlaba (Arabako Txakolina en basc, Chacolí d'Àlaba) es troba a l'extrem nord-oest de la província d'Àlaba. Aquest txakoli només va obtenir recentment la certificació DO, l'any 2001. El seu pelatge és de color groguenc, és molt àcid i lleugerament brillant. Es cultiva en unes 55 ha al voltant de les ciutats d'Aiara, Amurrio, Artziniega, Laudio i Okondo. A finals del segle xx, les vinyes es conreaven en més de 500 ha,però només quedaven 5 ha a finals del segle xx, abans del recent renaixement.146.

Els raïms més utilitzats per a aquest txakoli són Hondarribi Zuria ("White Hondarribi") però també es permeten altres raïms: Bordeleza Zuria (Folle Blanche), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Izkiriota (Gros Manseng)i Courbu147.

Txakoli de Bizkaia

Bizkaia txakoli(Bizkaiko Txakolina en basc, Chacolí de Biscaia) es produeix en la majoria d'ellaN 12 de Bizkaia, amb l'excepció de l'extrem oest de la província, la comarca d'EnkarterriN 13. Va ser el segon txakoli a rebre la certificació DO el 1994.146.

Es cultiva en aproximadament 150 ha i en vuitanta-cinc pobles i pobles de la província amb una producció d'uns 7.000 hectolitres cada any. La qualitat del txakoli varia igual que les condicions microclimàtiques146.

Les varietats autoritzades són: Hondarribi Beltza, Ondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu), Mune Mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttippia (Petit Manseng), Sauvignon blanc,Riesling, Chardonnay i Hondarribi Zuri147. Històricament, també s'ha utilitzat una altra varietat de vermell clar anomenat Oilar begi ("ull de pollastre"). Aquest últim, que gairebé havia desaparegut, ara està fent un retorn lent.146.

Article principal: Vinyes del País Basc

Alemanya i Europa Central

Els països de l'Europa Central, corresponents a l'Imperi Austrohongarès, es van mantenir eminentment conservadors fins a mitjans del segle xx. Un canvi d'actitud es va produir després de la Segona Guerra Mundial. Així, a Àustria, Lenz Moser, des de 1952,va ser l'amo d'una "renovació radical de la vinya",un moviment que ràpidament es va estendre per l'Europa central i oriental.3.

Vinyes parral de Pfälzer Kammerbau al Palatinat,mètode de cultiu utilitzat fins al segle xviii

Vinya mosel·la en mort
parral, al maig de 1954 (Deutsches Bundesarchiv)

Treille a Rüdesheim am Rhein

Suïssa

Aquesta secció és buida, insuficientment detallada o incompleta. La vostra ajuda és benvinguda! Com fer-ho?

A les vinyes del cantó de Ginebra,el cultiu altiu es practicava sota el nom de hûtins, un terme que es troba en diversos noms locals o rutes de trànsit, per exemple el camí dels hutins-Goulus (és a dir, sense tallar) a Genthod.148. La menció d'aquestes cultures es pot trobar a l'atles cantonal de Maig de 1828-1831. 149

Lavaux,vinya i parral i adossades

Vinyes parral al cantó de Zuric

Planta de divisió a Leuk (Valais)conduïdes a les escalunyes

Gran Bretanya

Aquesta secció és buida, insuficientment detallada o incompleta. La vostra ajuda és benvinguda! Com fer-ho?

Vinyes d'hivernacle a Great Vine House, Hampton Court, Londres

Vinyes conduïdes a la cruzeta a Bozedown, prop de Whitchurch-on-Thames

Vinyes altes a la vinya ós

Europa de l'Est

El treball i la investigació d'Henri Enjalbert li van permetre determinar queAlbània, les illes Jòniques de Grèciai el sud de Dalmàcia a l'actual Bòsnia i Hercegovina podrien haver estat l'últim refugi europeu de la vinya, després de l'Edatde Gel.150.

Però des de l'establiment del règim soviètic, en tots els països de l'Europa de l'Est, les diferents maneres de conduir van ser eliminades per una dràstica estandardització. Totes les vinyes es van dur a terme de la mateixa manera. "amb els mateixos calibres de 3 metres, la mateixa estaca de formigó es col·lamenta amb 1, 2 o 3 cables, el conjunt s'adapta al model d'un sol tractor.3 ».

La stara trta de Maribor,la vinya més antiga del món(Eslovènia))

Haughty a Dubrovnik (Croàcia))

Vinyes transsilvanianes en alta direcció(Romania))

Amèrica

A les vinyes del Nou Món,no cal dir que els emigrants utilitzaven, per a les seves noves vinyes, els mateixos mètodes de conducta que eren seus a Europa. Si les vinyes de calze eren majoritàriament a Califòrnia o a la regió de Concepció

de Xile, les vinyes parral, com els enreixats o les pèrgoles abundaven a l'Amèrica Llatina espanyola, sota el nom de parral,al sud del Brasil on es deien Latadas,gràcies a emigrants del nord d'Itàlia, Portugal o el sud d'Espanya en particular.3.

Amèrica del Nord
Canadà

La collita de raïm altiu al Quebec a finals del segle xix

Una collita realment inesperada, o somiava amb...

Quan Jacques Cartier va explorar el riu Sant Llorenç,va observar la presència de vinyes silvestres(vitis riparia)al'Illa d'Orleans,a Nova França i és per aquesta raó que li va donar el nom deL'Illa de Bacus,el 1535,en referència al déu romà de l'embriaguesa.151,152.

El 1608,quan Samuel de Champlain es va establir en el lloc de la futura ciutat de Quebec,va plantar vinyes franceses(vitis vinifera)i va descobrir que van morir durant l'hivern. Al llarg del temps van aparèixer petites vinyes a la colònia. Les vinificacions es van continuar amb les vinyes arbustives locals però, el 1664,va quedar clar que només donaven un vi picant i moribund. Els colons van començar a elaborar vi amb el raïm silvestre barrejat amb altres baies. No va ser millor152.

Durant la conquesta d'Anglaterra i fins a la confederació el 1867,va ser l'alcohol el que va prevaler sobre el vi. Però un renaixement va tenir lloc en l'últim quart del segle xix. La viticultura, que havia viscut fins al 1864,es va enlairar quan el govern quebequès va subvencionar el cultiu de la vinya portant híbrids dels Estats Units. A Montérégie,a la dècada de 1880,Charles Gibbs de Saint-Paul-d'Abbotsford va conrear, al vessant del mont Yamaska,47 varietats de raïm d'híbrids nord-americans i creus europees. Té 30.000 ceps a la guarderia, però no es vinifica.152.

A finals del segle xix i principis del XX, després d'haver reprès el comerç amb França, l'exportació de vi va augmentar constantment. Els anys de guerra i la prohibició als Estats Units van donar prioritat al comerç amb Europa. La viticultura del Quebec va declinar. Es va salvar amb l'arribada d'immigrants com els italians, els portuguesos i el poble d'Europa Central, que es van embarcar en el cultiu de la vinya.152.

Josep-O. Vàndal és considerat el pare de la viticultura moderna al Quebec. El 2 de novembre de 1979, amb uns quants col·laboradors, va fundar l'Association des viticulteurs du Québec, els objectius de la qual són el desenvolupament i promoció de la viti-vinicultura al Quebec. Per fer-ho, la vinya de la comunitat Bourg-Royal a Charlesbourg va ser plantada el 1983. Amb l'ajuda de Mario Cliche, professorde l'Institut de tecnologia agroalimentaire de Saint-Hyacinthe i especialitzat en creus de vinya, va desenvolupar el 1985, després de quaranta anys de treball, el primer autèntic híbrid rústic de vinyes: el clixé vandàlic-clixé.153. Aquesta varietat de raïm blanc s'obtenia de les varietats d'avi aurore, canceller, Príncep de Gal·les i vitis riparia. La planta arriba a la maduresa amb una alçada de 2 m i una amplada d'1 m154,155.

Article principal: Viticultura al Canadà

Vinyes de sangiovese en alçada a Monticello

El continent nord-americà té diverses espècies nativesde vinya, incloent Vitis labrusca, Vitis riparia, Vitis rotundifolia, Vitis vulpina i Vitis amurensis. Aquestes vinyes arbustives només produeixen vins mediocres. Va ser només amb la introducció de Vitis vinifera per part d'un colon francès que el sector vitivinícola es va enlairar.156

A la costa est, els iroquesos s'havien assentat al centre de la regió forestald'Amèrica del Nord,un mitjà intermedi entre l'entorn àrtic, que preval a l'extrem nord del continent, i el de les Grans Planes, que s'estenen fins a les Muntanyes Rocalloses. Consumien, entre altres coses, el raïm de vinyes silvestres,vinyes arbustives que creixien de forma natural sobre les cremades.157. Aquesta tradició encara es troba en elpa de pansa iroquesa158.

Van ser els hugonots francesos els primers a produir un vi en el que avui és els Estats Units, més precisament als voltants de Jacksonville,a partir de clústers de scuppernong,entre 1562 i 1564.159.

Verema a Los Altos en una vinya chardonnay conduïda a lativa

Treille per a vinyes arbustives a Monticello

L'elaboració del vi era un objectiu descrit en la carta de les primeres colònies americanes, especialment les de Virgínia i les Carolinas. Els colons aviat van descobrir que el vi produït a partir de les vinyes autòctones tenia un gust que no apreciaven. El 1683, William Penn va plantar una vinya de Vitis vinifera d'origen francès que es diu que va ser creuada amb un Vitis labrusca indígena, creant un híbrid de producció directa,l'alexander. El president Thomas Jefferson, un enòfil provat que va gastar 7.597 dòlars en el seu primer mandat en vins (majoritàriament francesos), va intentar nombrosos experiments de vi a la seva finca de Monticello, Virgínia. El 1807 va plantar 287 ceps de 24 varietats europees, a les quals més tard va afegir les varietats autòctones Vitis labrusca i Vitis rotundifolia.160.

Un dels primers cellers dels Estats Units va ser fundat el 1806 aIndiana,i va produir vi a partir de Vitis labrusca. Avui en dia, les vinyes híbrides francoamericanes impulsades en parral segueixen sent una especialitat de la costa est dels Estats Units.161.

Pearmund Cellars Vineyard, Broad Run, Virgínia

Vinya de la Vall de Napa

Galeria de vinyes a Newman, Geòrgia

Enòleg tractor en una vinya parral a Los Altos

El primer celler de Califòrnia va ser fundat el 1769 pel missioner franciscà Juníper Serra,prop de San Diego. Altres missioners van ajudar a plantar vinyes més al nord, i la primera vinya de Sonoma va ser plantada al voltant de 1805.156. Califòrnia té dues vinyes autòctones, el raïm de les quals produeix només vins de baixa qualitat. El 1870, en un diari agrícola francès, l'editor va assenyalar que a Califòrnia, una vinya silvestre creixia parral en sòls boscosos i generalment sorrencs: "La vinya nativa mostra un luxe de vegetació la descripció de la qual, feta en persona per un membre de la Societat Geogràfica de París en una de les seves assemblees, l'any passat, Sorprèn el públic. Simonin parlava de vinyes que transportaven raïms de 8 a 10 quilograms. Aquestes vinyes, molt carregades, troben suports a la

seva mida entre els arbres gegants dels quals un cercle de 12 i fins i tot 15 persones amb prou feines poden besar el tronc. Ens hem quedat a les fosques sobre les qualitats dels fruits d'aquestes precioses vinyes".162.

Vinya parral a la missió Saint-Gabriel, Califòrnia, en la dècada de 1900

Però els missioners ho sabien i per tant utilitzaven una varietat de raïm negre ara coneguda com a missió,que segons els ampelografistes és idèntica a la criolla chica conreada a l'Argentina.163. En tractar-se d'un cultivar de Vitis vinifera,aquesta varietat només produeix vins de qualitat molt mitjana. A finals de la dècada de 1820,a Los Angeles,el colon francès Jean-Louis Vignes,frustrat per la mala qualitat dels vins varietals de missió,va decidir utilitzar Vitis vinifera vinifera de qualitat.156.

Article principal: Viticultura als Estats Units

Amèrica del Sud

Argentina

Les vinyes parral, espaliers o tasses van ser els tres mètodes més utilitzats en viticultura a Mendoza i San Juan,des de 1561,data dels seus fonaments pels conqueridors espanyols, i fins a la modernització de la viticultura argentina, en la dècada de 1870. L'estudi realitzat per Pablo Lacoste va revelar que el 97% de les vinyes es conreaven en vinyes baixes i només el 3% en vinyes altes. En el primer cas, tres quartes parts van ser conduïts en una tassa, durant el quart restant les branques estaven lligades a salze i tiges d'àlars. Normalment les varietats de raïm negre es conduïen en tasses i els muscats blancs en espaliers o altius.164.

Collita parral a l'Argentina al segle xix

Cabernet Sauvignon realitzat a Alughty(Argentina) 1973

Article principal: Viticultura a l'Argentina

Brasil

La vinya lidera la latada

Vinya a Espaldeira

La vinya es realitza en latada, és a dir, en enreixat o pèrgola. En aquesta manera de conduir, heretada de Portugal, les branques es col·loquen horitzontalment, com en un arbor. El rendiment és alt, i la productivitat supera la qualitat. Els raïms pengen sota les fulles i estan menys exposats al sol. Però el raïm necessita el sol per madurar millor, produir sucre i desenvolupar les seves aromes. En regions molt càlides i assolellades, aquest desavantatge és mínim, però a les regions més humides la maduració continua sent insuficient. Aquest problema és comú al sud del Brasil, una regió de fortes pluges, que requereix replantar vinyes amb conducció espalier165.

En aquesta modalitat de conducció, coneguda com espaldeira al Brasil, les vinyes es planten verticalment i en fileres paral·leles. Aquest és el millor sistema per obtenir raïm de qualitat. Els cúmuls impulsats per Espalier no només estan ben exposats al sol, sinó que acumulen poca o cap humitat. Aquest tipus de gestió de la vinya permet una millor maduració de les badies/s165.

Article principal: Viticultura al Brasil

Xile

Conducció parronal

Els principals sistemes de conducció són la copa, l'espalier, el parronal (una mena d'enreixat alt), i els sistemes que divideixen el fullatge, com la Lira, el DCG i el Scott-Henry.166.

La COPA va ser introduïda pels espanyols. Està especialment adaptat a un clima mediterrani. L'espalier va aparèixer amb els tècnics francesos que havien vingut a Xile per fugir de la crisi de la fil·loxera que s'estava assolant a Europa. La densitat de plantació varia. Generalment situat entre 2 × 1 m i 2,5 × 1,5 m,pot arribar a 3 × 2 m. Quan es creua l'espalier. La mida difereix segons les varietats de raïm, però la més comuna és el cordó llis o bilateral. Després ve la mida guyot, normalment doble, o la mida huasca,mida de tipus local en la qual el tren transportista manté tota la seva extensió, sense poda166.

El parronal es va introduir en la dècada de 1950 per al raïm de taula. Aquest mode de conducció és similar al parral cuyano argentí o a la pèrgola italiana. La densitat de plantació va augmentar de 4 × 4 m a 3 × 1,5 m. La mida és bastant variada ja que s'utilitzen els cordons, el guyot múltiple o l'huasca.

Els nous modes de conducció han sorgit gràcies a investigadors francesos com Alain Carbonneau. Permeten dividir el fullatge augmentant així la capacitat fotosintètica de les fulles i l'exposició dels cúmuls al sol. La més estesa és la lira, amb 4.000 hectàrees la densitat de plantació de les quals varia de 3 × 1 a 3,5 × 1,25 m. Després vénen el Scott-Henry (2,5 × 1,5 m),i el DCG, la densitat del qual és la de la lira.166.

Article principal: Viticultura a Xile

Àsia
Xina

Rue de Tourfan ombrejada per un enreixat de vinya

L'oasi de Tourfan,a Xinjiang,alimentava les caravanes de la Ruta de la Seda. Entre les produccions destinades a alimentar els comerciants de pas, la pansa ocupava un bon lloc.

Article principal: Viticultura a la Xina

Japó

Vinyes realitzades en enreixat al Japó

Viticultura al Japó cobreix una àrea des de l'illa de Kyo-Shu, en la seva part sud, fins a l'illa de Hokkaido en la seva part més septentrional. Té una superfície de 30.000 hectàrees. Produeix tant raïm de taula com varietats de raïm per a vinificar. El volum de la seva producció és de 370.000 hectolitres. La vinya va ser importada per missioners de la Companyia de Jesús,deixebles d'Ignasi de Loiola. La regió vinícola més coneguda és Yamanashi i la prefectura d'Osaka. En menor mesura s'afegeixen els de Yamagata i Nagano. Una de les varietats autòctones més conegudes és, sens dubte, el koshu. Les vinyes es planten a raó de 250 ceps per hectàrea, les vinyes estan separades per 6 metres i "es duen a terme en parral" per formar enreixats o pèrgoles als horts.167.

Article principal: Viticultura al Japó

Vinyes exuberants en l'art
Literatura

Història d'amor de Gian Lorenzo Bernini (1598-1680)

La vinya que envolta el tronc d'un arbre es converteix en el Renaixement en la representació de l'amor conjugal. Els autors de les Plèiades van fer un ús extensiu d'aquest tema que els va permetre trobar les seves fonts a la Bíblia, Plató i Petrarca.168. Un exemple de Ronsard:

Oh bonica amb

un aspecte dolç, Francine amb bella

agra Baise-moy, et demano, i besa'm també Que un arbre és abraçat per una vinya molt forta169.

Ronsard va ser el primer a cantar els mims, una imatge que servirà àmpliament als autors del segle xix i singularment tant poetes com novel·listes. La primera declaració data de 1554 i es troba a l'Epístola d'Ambròs de la Porte. Aquest nom poètic sempre es refereix a una vinya que s'aixeca sobre una parral, un enreixat o un arbor.170.

Honoré de Balzac es meravella dels "raigs de sol que es tocaven a les vinyes dels enreixats",pel que fa a Théophile Gautier,assenyala que a Espanya "La vinya penja de totes les branques els seus capritxosos circells i els seus mims tallats com un ornament àrab". I Chateaubriand assenyala en les seves Memòries "El tsar no va quedar impressionat per la bellesa de França; La va trobar lletja, i tenia raó, perquè no la va veure ni asseguda a la vora del Mediterrani, ni estirada entre els seus mims entre els Pirineus i el Loira.170.

Gérard de Nerval canta "Els enreixats on s'alia l'aranja amb la rosa",més realista Gustave Flaubert indica que "La brisa va agitar les vinyes de l'arbor". Un retorn a la mitologia s'adapta més a José-Maria de Heredia, que confia que"un Priape negligent viu al recinte proper; Des d'aquí es poden veure els pilars dels seus enreixats On sota l'ombra de l'aranja ruboritzava el raïm "170.

Baix relleu i escultura
En arquitectura, el pampre és un festoon que representa un llarg brot de vinya decorat amb fulles, circells i raïms. Més sovint, decora el buit de les convolucions de les columnes de tors. És la representació d'una parral.171

Ivori bizantí que representa la collita a mig altiu

Sant Ambròs a Milà

Columnes torso de l'església de Saint-Martin a Pont-sur-Seine

Altiu al portal de la catedral de Troyes

Borratxos Noè,Palau dux, Venècia

Pintura

Icona ucraïnesa (XVIIIe)

Treille, de Friedrich Kersting (1815)

Collita
de Pierre Puvis de Chavannes (1865)

John Ruskin A vineyard wolk, Lucca, (1874)

John
William Godward (1900)

Dibuixos

La vinya de Valère Bernard
il·lustra el catàleg de 1897

La guineu i el raïm, principis del segle xx

Botigues de comerciants de vins de Jean-Baptiste Bury 1826

Confratenització sota un enreeix

Cartell Champagne Heidsieck, 1900

Notes i referències

Notes

? L'ús d'aquestes vaques, però, va tenir el desavantatge d'augmentar els costos.
? Un culeus equivalia a la capacitat de 20 àmfores, o 600 litres.
? Aquestes són les muntanyes de Penada, Gerez, Cabreira, Alvão, Marão, Montemuro, Freita i Arada. Amândio Galhano, op. cit., p. 22.
? Un muid corresponia a dotze setiers i vint-i-quatre emins
? Per treballar en les varietats de raïm de P.M. Durquéty, vegeu Arinarnoa, Arriloba,Egiodola, Ekigaïna, Liliorila, Perdea i Semebat.
? Les Vignières prové del vinagre llatí plantat amb vinyes.
? El topònim Vignaubière es compon de dues arrels llatines vineis i albarus (pollancre blanc).
? Aquests dos qualificadors deigen el moscatell d'Alexandria.
? Aquestes subses de nou moscada o vitis pergulana es componien de muscats d'Alexandria.
? El to antic va donar arbor
? En aquest treball publicat el 1837, el comte Odart explica que "el seu sabor mesquer és tan exaltat que la palatabilitat està en el seu extrem després de menjar uns quants grans".
? Llistes de comarcas i municipis: Enkarterri: Zalla i Balmaseda, Txorierri: Lezama i Zamudio, Durangaldea, Mungialdea i Lea-Artibai.
? A la comarcad'Enkarterri,els municipis de Zalla i Balmaseda són els únics dels disset municipis que produeixen txaloli.

? Revenir plus haut en :ha b c d e f i g Philippe Pointereau, La diversité des systèmes arborés et des pratiques de gestion dans le sud de l'Europe: les dehesas ibériques et les hautains méditerranéens, Colloque européen sur les trognes, Vendôme, 26, 27 et 28 octobre 2006 [archive].
? Le Bihan (2011) p. 11.
? Revenir plus haut en :ha b c d e f g h i j i k Alain Carbonneau, Gènesi i evolució dels mètodes de gestió de la vinya a la pàgina web de l'Acadèmia Suïssa del Vi [arxiu]
? André Tchernia, op. cit., p. 48.
? Marcel Lachiver, op. cit., p. 22.
? Revenir plus haut en :ha b i c Hugh Johnson, op. cit., p. 17.
? "Armènia: Arqueòlegs afirmen haver trobat les restes del cervell humà més antic"[arxiu], a news of Armenia Magazine, 8 de novembre de 2009 (consultat el10 de febrer de 2010).
? RFI.fr/science [arxiu]
? BBC.co.uk [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha i b Fígaro amb AFP [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha i b Notícies d'Armènia [arxiu]
? France2.fr [arxiu]
? Hugh Johnson, op. cit., p. 18.
? Revenir plus haut en :ha i b Bibiane Bell i Alexandre Dorozynsky, op. cit., p. 21.
? Revenir plus haut en :ha b i c Hugh Johnson, op. cit., p. 22.
? Revenir plus haut en :ha i b Marcel Lachiver, op. cit., p. 23.
? Begudes i civilitzacions a l'Àfrica,per Alain Huetz de Lemps, pp. 283 and 284, 2001 [archive]
? Champollion in Scientific and Literary Mixs of Malte-Brun [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha i b El vi negre de l'antic Egipte [arxiu]
? Alexis Lichine, op. cit., p. 149.
? Alexis Lichine, op. cit., p. 153.
? Citat per Alain Laborieux, op. cit.,p. 10.
? Revenir plus haut en :ha i b Alain Laborieux, op. cit., p. 11.
? Jean-Pierre Brun, op. cit., pàg. 39.
? Des del període micènic, "els arbres es van utilitzar com a suport: la tauleta Gv 863 que es troba a Knossos esmenta figueres i vinyes enfiladisses a raó de 4 per 1 (420 vinyes per 104 figueres)". Jean-Pierre Brun, op. cit., p. 35.
? Homer, Ilíada [detalls de lesedicions] [llegir en línia [arxiu], XV, 551-572.
? Jean-Pierre Brun, op. cit., pàg. 37.
? Jean-Pierre Brun, op. cit., pàg. 32.
? Alain Bresson, op. cit., p. 130.
? «Ja, les tauletes micèniques en lineal B donen una idea d'una característica constant de les vinyes gregues: la plantació de vinyes i figueres». Jean-Pierre Brun, op. cit., p. 35.
? Vegeu, en particular pp. 60-63,Isabelle Pernin, "La question des baux dans la Grèce des cités", Pallas no 74, 2007.
? Marie-Claire Amouretti, «Villes et campagnes grecques», a Jean-Louis Flandrin i Massimo Montanari(dir), Histoire de l'alimentation, Fayard, 1996, p. 136.
? Jean-Pierre Brun, op. cit., p. 28.
? El que Columelle (De l'agricultura,III, 2) expressa el següent: "En tots els llocs les planes produeixen un vi més abundant, però els turons són un vi més fi."
? Alexis Lichine, op. cit., p. 150.
? Revenir plus haut en :ha i b Alexis Lichine, op. cit., p. 154.
? Bibiane Bell i Alexander Dorozynsky, op. cit., p. 31.
? Marcel Lachiver, op. cit., p. 24.
? Revenir plus haut en :ha i b Bibiane Bell i Alexandre Dorozynsky, op. cit., p. 160.
? Revenir plus haut en :ha b i c Alexis Lichine, op. cit., p. 152.
? Revenir plus haut en :ha b i c André Tchernia, op. cit., p. 29
? André Tchernia, op. cit., pàg. 34.
? Revenir plus haut en :ha i b Plini el Vell, Història Natural,vol. IX, p. 185. [arxiu]
? Alexis Lichine, op. cit., p. 151.
? Revenir plus haut en :ha b c i d Plini el Vell, Història Natural, vol. IX, p. 187. [arxiu]
? Bibiane Bell i Alexander Dorozynsky, op. cit., p. 33.
? Revenir plus haut en :ha i b André Tchernia, op. cit., p. 18.
? Bibiane Bell i Alexander Dorozynsky, op. cit., p. 32.
? rumpotinum de Columelle, text llatí [archive]

? Revenir plus haut en :ha i b Marcel Lachiver, op. cit., p. 52.
? Noël Didier, Henri Dubled i Jean Barruol, Cartulaire de l'Église d'Apt, collection Essais et travaux de l'Université de Grenoble, Éd. librairie Dalloz, París, p. 113.
? Revenir plus haut en :ha i b Marcel Lachiver, op. cit., p. 53.
? Gérard Sivéry, op. cit., pàg. 41
? Gérard Sivéry, op. cit., pàg. 42.
? Revenir plus haut en :ha b c d i e El Théâtre d'Agriculture and Ménage des champs. a la pàgina web de Gallica [arxiu]
? Les Géorgiques de Virgile, Traducció d'Auguste Desportes i text elaborat per Édouard Sommer, Hachette, 1846 (1, p. 2-14),a Viquitexts. [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b c d e f i g André Thoüin, Cours de culture et de naturalisation des plantes, Éd. Huzard et Deterville, Paris, 1827 [archive]
? Rapport sur l'Agriculture française, par MM. les Inspecteurs de l'Agriculture, département des Hautes-Pyrénées, Imprimerie Royale, París, 1863 [archive]
? Revenir plus haut en :ha b i c Amândio Galhano, op. cit., p. 13.
? Amândio Galhano, op. cit., p. 15.
? Amândio Galhano, op. cit., pàg. 30.
? Amândio Galhano, op. cit., p. 32.
? Amândio Galhano, op. cit., p. 16.
? Revenir plus haut en :ha b c d i e Amândio Galhano, op. cit., p. 41.
? Amândio Galhano, op. cit., pàg. 14.
? Revenir plus haut en :ha i b Amândio Galhano, op. cit., p. 53.
? Pascale Scheromm, Quand le raisin se fait vin, p. 60. [arxiu]
? Amândio Galhano, op. cit., p. 85.
? Amândio Galhano, op. cit., p. 61.
? Amândio Galhano, op. cit., pp. 44-47.
? Alexis Lichine, op. cit., p. 593.
? Revenir plus haut en :ha i b Jean-Pierre Saltarelli, op. cit., p. 26.
? Arnaud Meilland, Le vin des chanoines de l'hospice du Grand-Saint-Bernard à la fin du Moyen Âge (1400-1520) [archive]
? Revenir plus haut en :ha b c i d Emilio Sereni, op. cit., Ref. en línia: p. 5 [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b c d i e Paul Raymond, Diccionari Topogràfic Béarn-País Basc
? Després de Pierre de Marca, Història de Béarn
? Cartulaire de l'évêché de Lescar,publicat a l'evidència de laHistòria de Béarn per Pierre de Marca
? Títols publicats a les proves de laHistòria de Béarn per Pierre de Marca
? Manuscrits de la xve segle i el xvie segle - Arxiu Departamental dels Pirineus Atlàntics
? Manuscrit de la xvie segle a xviiie segle - Arxiu Departamental dels Pirineus Atlàntics
? Revenir plus haut en :ha i b Alexis Lichine, op. cit., p. 459.
? Le Jurançon [arxiu]
? P.M. Durquety i P. Robert, Un vignoble au pays d'Euskadi,Progrès Agricole et Viticole, Montpeller, 1973.
? P.M. Durquety i P. Robert, ibid.
? Haughty in Fabas (Els recursos d'antany) [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b i c François Rozier, Antoine Augustin Parmentier, Institut de France, Nou curs complet d'agricultura teòrica i pràctica... ou Dictionnaire raisonné et universel d'agriculture, Section d'agriculture, Volume 12, chez Deterville à Paris, 1809[archive]
? Míldiu en pols i mode de conducció [arxiu]
? Aste o branca de fruita en una vinya
? Jules Guyot, Sur la viticulture du Centre-Nord de la France: Rapport à Son Excellence M. Armand Béhic, ministre de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics, París, 1866 [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha i b Gilbert i Gaillard, op. cit.,p. 10.
? Vitis allobrogica és considerat l'avantpassat de la mondeusea, una varietat típica de raïm Savoia, per J. André i L. Levadoux, La vigne et le vin des Allobroges,Journal des Savants, 1964.
? Revenir plus haut en :ha i b Gilbert i Gaillard, op. cit., p. 11.
? Pierre Combaz, op. cit., pàg. 40.
? Pierre Charnay, Vignobles et vins des côtes-du-rhône,Éd. Aubanel, Avignon, 1985. p. 61.
? Philippe Boissinot, Les fouilles du TGV dans la moyenne vallée du Rhône, Édition d'Art Somogy / Le Musée de Valence, 2001, p. 57.
? Gilbert i Gaillard, op. cit., p. 15.
? Revenir plus haut en :ha i b Gilbert i Gaillard, op. cit., p. 16.
? André Combaz, op. cit., pàg. 41.
? Revenir plus haut en :ha b i c Gilbert i Gaillard, op. cit.,p. 48.

? Revenir plus haut en :ha i b Gilbert i Gaillard, op. cit.,p. 19.
? Gilbert i Gaillard, op. cit., p. 69.
? Revenir plus haut en :ha b i c André Combaz, op. cit., p. 88.
? Revenir plus haut en :ha i b André Combaz, op. cit., p. 87.
? Les creus d'Evian [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b i c Entre plana i muntanya, les vinyes de Grésivaudan, al jaciment de Noyarey[arxiu]
? Marcel Lachiver, op. cit., p. 162.
? Revenir plus haut en :ha i b Marcel Lachiver, op. cit., p. 187.
? Marcel Lachiver, op. cit., p. 34.
? Albert Dauzat i Charles Rostaing, Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France,Éd. Larousse, 1968, p. 1953.
? Albert Dauzat i Charles Rostaing, ibid, p. 1957.
? Albert Dauzat i Charles Rostaing, ibid, p. 1915.
? Albert Dauzat i Charles Rostaing, ibid, p. 1741.
? Jean-Pierre Saltarelli, op. cit., pàg. 17.
? Revenir plus haut en :ha i b Jean-Pierre Saltarelli, op. cit., p. 22.
? Noël Didier, Henri Dubled i Jean Barruol, Cartulaire de l'Église d'Apt,in Essais et travaux de l'Université de Grenoble,Librairie Dalloz, París, 1967, C. XV, p. 113.
? Robert Bailly, op. cit., p. 12.
? Jean-Pierre Saltarelli, op. cit., pàg. 30.
? Revenir plus haut en :ha i b Robert Bailly, op. cit., p. 22.
? Robert Bailly, op. cit., p. 13.
? Robert Bailly, op. cit., p. 56.
? Jean-Pierre Saltarelli, op. cit., pàg. 34.
? Robert Bailly, op. cit., p. 118.
? Robert Bailly, op. cit., p. 23.
? Abbé Rozier, L'art de faire du vin en Provence, reimpressió Jeanne Laffitte, Marsella, 1988, pp. 9 i 10.
? Robert Bailly, op. cit., pàg. 58.
? Joseph Girard, Évocation du Vieil Avignon,Les Éditions de Minuit, París, 2000, p. 331.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 32.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 33.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 58.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 60.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 78.
? Alain Laborieux, op. cit., p. 109.
? Revenir plus haut en :ha i b Alain Laborieux, op. cit., p. 113.
? Alain Laborieux, op. cit., pp. 137-138.
? Alain Laborieux, op. cit., p. 112.
? Revenir plus haut en :ha i b Alain Laborieux, op. cit., p. 144.
? Pierre Joseph Garidel, Història de les plantes que neixen al voltant d'Aix-en-Provence i en diversos altres llocs de la Provença.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 36.
? Alain Laborieux, op. cit., pàg. 42.
? Alain Laborieux, op. cit., p. 146.
? Alexis Lichine, op. cit., p. 348.
? Alexis Lichine, op. cit., p. 349.
? (es) Història del txakoli a Àlaba [arxiu]
? Facaros, D & Pauls, M Bilbao i les Terres Basques Cadoganguides 2003
? (eu) Euskal Herriko sagardotegien gida eta gehiago [archive]
? Revenir plus haut en :ha b c d i e Garaizabal Pildain, Sr. Euskal Herriko Ardoak Ardoxka Gastronomi Elkartea 2002
? Revenir plus haut en :ha b i c Diccionario del vino [arxiu] a Diccionariodelvino.com [arxiu]
? «commune of Genthod - map of the commune» (en anglès). (consultat el 26 d'abril de 2019)
? Ge200_admin, «Atlas cantonal de Mayer 1828-1831», Genève à la carta,11 febrer 2014 (llegir en línia [arxiu], consultat el 4 de gener de 2017)
? Benvinguts als vins Albanesos [arxiu]
? Site des vignerons du Québec, History [archive]
? Revenir plus haut en :ha b c i d Història de les vinyes de Nova França [arxiu]
Josep-O. Vàndal a potagersdantan.wordpress.com [arxiu], consultat el 9 de setembre de 2011
? La vigne Vandal-Cliche on potagersdantan.wordpress.com [arxiu], consultat el 9 de setembre de 2011.
? Cellers utilitzant el raïm vandàlic cliche [arxiu] , consultat el 9 de setembre de 2011.

? Revenir plus haut en :ha b i c H. Johnson &J. Robinson, The World Atlas of Wine,Mitchell Beazley Publishing, 2005. (ISBN 1-84000-332-4).
? Sara Henry Stites, Economics of the Iroquois, The New Era Printing Company, Lancaster, Pennsilvània, 1905, en línia , pp. 2-17.
? Pa de pansa iroquesa [arxiu]
? Stevenson, The Sotheby's Wine Encyclopedia,Quarta edició, Dorling Kindersly, 2005. (ISBN 0-7566-1324-8).
? George M. Taber, Judgment of Paris: California vs France and the Historic Paris Tasting that Revolutionized Wine,New York, Simon &Schuster, 2005. (ISBN0-7432-9732-6).
? J. Robinson, The Oxford Companion to Wine,Tercera edició, Oxford University Press, 2006. (ISBN 0-19-860990-6).
? J. A. Barral, Journal de l'agriculture de la ferme et des maisons de campagne, de la zootechnie, de la viticulture, de l'horticulture, de l'économie rurale et des intérêts de la propriété, Volume 23, Number 2, 1870 [archive]
? Pierre Galet, Dictionnaire encyclopédique des cépages,Hachette, 2000. (ISBN2-0123633-18).
? L'art de conrear vinyes a Mendoza i San Juan (1561-1869) [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha i b Latada i espaldeira al Brasil [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b i c La vinya xilena a la pàgina web de l'Acadèmia Suïssa del Vi [arxiu]
? Alexis Lichine, op. cit., p. 455.
? Metamorfosis del mite: Reescriptures antigues i modernes de mites antics [arxiu]
? Obres seleccionades de Pierre de Ronsard [arxiu]
? Revenir plus haut en :ha b i c El raïm en la literatura en el lloc cnrtl.fr [arxiu]
? Pampre en els diccionaris d'antany [arxiu]

Bibliografia

Emilio Sereni, Histoire du paysage rural italien, col·lecció Les Temps modernes, Éd. René Julliard, París, (1964 per a l'edició italiana, 1965 per a la traducció francesa)
J. J. Hémerdinquer, Un paysage en voie de disparition : la vigne en hautains dans la région du Léman et à travers la France du Sud, Actes du 89e congrès des Sociétés savantes, Lyon, 1964, section géographie, Paris, 1964, p. 91-111.
Gérard Sivéry, Les Comtes de Hainaut et le commerce du vin au xive siècle et au début du xve siècle,Lille, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, 1969.
Bibiane Bell i Alexandre Dorozynsky, El llibre del vi. Tous les vins du monde, editat per Louis Orizet, Éd. Les Deux Coqs d'Or, 29 rue de la Boétie, 75008, París, 1970.
Robert Bailly, Histoire du vin en Vaucluse, F. Orta, Avinyó, 1972, 1972
Le Bihan, J.C. (2011), Cultivar els teus enreixats orgànics , Mens : Terre Vivante Éditions, 162 p.
Le Bihan, J.C. (2011), « Une treille ? ça se tente", Les 4 Saisons au jardin bio n o 190 sept-oct 2011, p. 32-36.
Alexis Lichine, Encyclopédie des vins et alcools de tous les pays, Éd. Robert Laffont-Bouquins, París, 1984, (ISBN 2221501950)
Amândio Galhano, Une région délimitée, une appellation d'origine : le vinho verde, Éd. Comissâo de viticultura da regiâo dos vinhos verdes, Porto, 1986.
Marcel Lachiver, Vins, vinyes i enòlegs. Histoire du vignoble français, éditions Fayard, París, 1988 (ISBN 221302202X)
Gilbert et Gaillard, Les Vins de Savoie, Éd. Solar, 1991 (ISBN 2263017771)
André Combaz, Les Vins des terroirs de Savoie, Éd. J.P. Taillandier, Suresnes, 1992. (2876360950ISBN)
Alain Laborieux, Muscats, des vins, des terroirs, une histoire, Éd. Sud Espace, Montpellier, 1997 (ISBN 2-906334-55-3).
André Tchernia i Jean-Pierre Brun, Le Vin romain antiguitat, Éd. Glénat, Grenoble, 1999 (ISBN 2723427609).
Frédéric Coulon, Christian Dupraz, Fabien Lagré i Philippe Pointereau, Études des pratiques agroforestières associant arbres fruiters d'alta tija amb cultius o pastures,Solagro, Rapport au Ministère de l'Environnement, INRA Montpellier, 2000, 2000
Jean-Pierre Saltarelli, Les Côtes du Ventoux. Origines et originalités d'un terroir de la vallée du Rhône, Le Pontet, A. Barthélemy, Avignon, 2000, 2000, 207 p. (ISBN 2-87923-041-1)
Hugh Johnson, Une histoire mondiale du vin, Éd. Hachette Pratique, París, 2002, (ISBN 2012367585)
Jean-Pierre Brun, Le Vin et l'huile dans la Méditerranée antique : viticulture, oléiculture et procédés de fabrication, Éd. Errance, 2003. (ISBN 287772252X)
Alain Bresson, L'Économie de la Grèce des cités, tome I : Les Structures et la production, Éd. Armand Colin, París, 2007. (2200265042ISBN)

Annexes
Articles relacionats

Treille (vinya)
Joualle

Enllaços externs

En altres projectes de Wikimedia:

Haughty, a Wikimedia Commons
altiu, a Viccionari

Alain Carbonneau, Gènesi i evolució dels sistemes de gestió de la vinya [arxiu]
Abbé Rozier, Cours complet d'agriculture, théorique, pratique, économique, t. X, escrit pels ciutadans Chaptal, conseller d'Estat i membre de l'Institut Nacional, Dussieux, Lasteyrie et Cadet-de-Vaux, de la Société d'Agriculture de Paris, Parmentier, Gilbert, Rougier-Labergerie, i Chambon de l'Institut National. Librairie d'Éducation, des Sciences et des Arts, París, An VIII, 1800 [archive]
Bertail, La Vigne, voyage autour des vins de France: étude physiologique, anecdotique, historique, humoristique et même scientifique (1878) [archive]