

La cultura del vi

Eduard Puig i Vayreda

L'edició d'aquesta obra ha comptat amb el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

Coordinació editorial: Lluís López

Edició: Jordi Pérez Colomé

Direcció editorial: Lluís Pastor

Disseny del llibre i de la coberta: Natàlia Serrano
La UOC genera aquest llibre amb tecnologia XML/XSL.

Primera edició en llengua catalana: setembre 2007

© Eduard Puig i Vayreda, del text

© Editorial UOC, d'aquesta edició

Rambla del Poblenou, 156. 08018 Barcelona

www.editorialuoc.com

Impressió: Reinbook

Aquesta obra està subjecta –si no s'indica el contrari– a una llicència Creative Commons de Reconeixement-No Comercial-Sense obra derivada 3.0 Espanya. Poden copiar, distribuir i comunicar públicament, sempre que reconeguen els crèdits de l'obra (autoria, Editorial UOC) de la manera especificada pels autors i l'Editorial que la publica. No poden fer ús comercial ni obra derivada sense el permís de l'Editor i dels autors. La llicència completa es pot consultar a <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.ca>

Què vull saber

Lectora, lector, aquest llibre li interessarà si vostè vol saber:

- Què és el vi.
- Com és la història i les llegendes de la vinya i el vi.
- Com cal degustar un vi.
- Què s'entén per cultura del vi.
- Quines són les festes i tradicions al voltant del vi.
- Quina és la relació entre les belles arts i el vi.

Índex de continguts

Què vull saber	3
Què és la cultura del vi	7
DE DIONÍS AL SEGLE XXI	11
Déus i herois	13
Les arrels de la vinya	19
Les vinyes monàstiques	29
Burgesos i comerciants	34
El vi s'il·lustra	39
El segle de les plagues	44
De les crisis a l'Acta Única	51
EL BON ÚS DEL VI	55
Què és el vi	56
Com es fa el vi	59
Les ciències del vi	65
Un festival de sensacions	67
El vocabulari del degustador	70
L'ús social i gastronòmic	73
Vi i salut	79
Una geografia elemental	80

EL VI TAMBÉ ÉS MÉS QUE UN CLUB	85
L'art i el vi	86
Dels boters als grafistes	94
El vi en la literatura	99
El vi i les religions	104
Festa i tradicions	107
Música, humor i cinema	111
Bibliografia	114

Què és la cultura del vi

Hi ha la idea força estesa que tenir certa cultura del vi és disposar d'uns coneixements superficials sobre què és aquesta beguda tradicional, els principis elementals de la seva degustació, les normes habituals de consum, el seu ús gastronòmic, unes vagues nocions de geografia vitícola i, a tot estirar, saber manejar amb habilitat una críptica terminologia sobre sensacions olfactives, components del vi i varietats de raïm.

No és sorprenent que sigui així ja que durant anys i des de molts llocs, començant pel mateix sector productor, s'ha tingut una visió limitada, fins i tot reduccionista del que realment engloba el concepte de cultura del vi o civilització del vi, terme que també s'ha fet servir. Avui possiblement les circumstàncies han evolucionat positivament cap a una visió més ampla –i també més certa– de què és i què significa en la societat actual aquesta cultura antiga.

Tot i que aquesta evolució conceptual ha tingut diferents ritmes segons els països i les zones el món en què ha tingut lloc. Encara que soni a tòpic, França, durant molts anys, ha conreat amb eficàcia un concepte ampli i humanista de la cultura del vi, fet que

ha donat un valor afegit als productes que surten de les seves vinyes i l'ha convertit en un referent, encara inevitable, en aquest complicat i misteriós univers.

La cultura del vi, concepte possiblement menys genèric que el de civilització, però que es pot utilitzar com a sinònim, és molt extens i va més enllà de la degustació, l'ús social o els rudiments d'enologia i viticultura que poden tenir molts afeccionats.

En sentit ampli es pot entendre la cultura del vi com el conjunt de mites, tradicions, coneixements (històrics, científics), obres de creació artística (plàstica, literària) i formes de vida (alimentació, oci), que a l'entorn d'aquest producte han acumulat els pobles que tenen com a beguda distintiva i característica el suc fermentat del fruit de la vinya. En definitiva, el vi està íntimament lligat, almenys en els seus orígens, a la tradició dels pobles mediterranis i tota la seva àmplia zona d'influència.

I si com diuen els diccionaris el concepte de "civilització" significa l'avançament de la humanitat en l'ordre social, intel·lectual, moral, també la cultura del vi ha fet una contribució més que significativa al progrés de la civilització, sobretot en l'àrea geogràfica a la qual ens referim, com es pot veure en estudiar el paper colonitzador de la vinya i el caràcter convivencial del vi, com també moltes altres manifestacions espirituals que se'n deriven. Ja deia Tucídides el segle V

aC que els pobles mediterranis comencen a sortir de la barbàrie quan aprenen a conrear la vinya i l'olivera.

Limitar la tradició vitivinícola dels països mediterranis a una simple qüestió climàtica, d'aptitud agrícola o d'hàbits alimentaris seria totalment injust i, el que és pitjor, equivocat, ja que l'entorn de la vinya i el vi es troba en la base de moltes manifestacions culturals, religioses que difícilment es troben en cap altre producte de l'alimentació humana. El coneixement i el ritual del vi té un simbolisme profund que el vincula a la civilització occidental.

L'amplitud del tema obliga necessàriament a limitar la casuística i, sense negligir la importància d'altres indrets i països, en les pàgines que segueixen tindran prioritat els referents catalans ja que, no endebades, Catalunya és també terra amb llarga tradició de bons vins.

DE DIONÍS AL SEGLE XXI

Si algun indret del món pot rebre amb propietat el qualificatiu de jardí de Dionís és la regió mediterrània. Perquè és a la part oriental d'aquest món on neix i arrela amb força la vinya i la cultura del vi, el mite i la realitat, aquella civilització que s'identifica amb la trilogia vegetal del blat, l'olivera i la vinya.

Potser els homes mediterranis tenim certa tendència a creure que aquest tros de món va ser el bressol de tota cultura i civilització i cal recordar aquella frase clàssica, *ex oriente lux*, que volia dir que tot element civilitzador, com el vi, naixia a orient d'aquest mar casolà i nostre, a les ribes del qual es van viure els moments més gloriosos de l'antiguitat.

Deia Edgar Morin, en un brillant discurs que va pronunciar en rebre el Premi Catalunya 1994, que la Mediterrània, entre moltes altres coses, "era matriu de la filosofia, de la teosofia, de la gastrosofia i de l'enosofia", neologisme que es refereix al coneixement i a la cultura del vi. Perquè en realitat per raons climàtiques i moltes altres referides al medi natural, però sobretot per raons històriques i de pensament, és a l'àrea mediterrània on arrela el mite dionisiac –es

digui Noè, Osiris o Dionís— i incorpora a la tradició alimentària, lúdica i social el vi com a element màgic, tant pels seus orígens com pels seus efectes.

Els pobles antics d'aquesta regió han tingut com a denominador comú el coneixement de la viticultura, l'art de fer el vi i el ritual de consumir-lo. Tauletes cuneïformes i baix relleus assiris, sumeris o babilonis, textos hebreus, pintures funeràries egípcies, mosaics romans i vasos grecs de tota mena en donen testimoni des de fa més de cinc mil anys i acrediten la Mediterrània com a origen indiscutible del que hem convingut a anomenar civilització del vi.

La vinya, arrelada inicialment a les faldes del Caucas —Armènia, Geòrgia—, estén les seves arrels, amb èxit escàs, vers orient fins arribar a la Xina i a la Índia i per l'altre costat ocupa les ribes de la Mediterrània, on habiten aquells pobles que aprenen a ser viticultors fins assolir la màxima expressió de poble devot del vi que és Grècia. Des d'una colònia grega de l'Àsia menor, els focs porten la vinya a Massàlia (Marsella) i des d'allí, el segle VI aC, arriba a Empúries i l'Empordà és un dels focus des d'on s'escampa arreu de la Península.

Temps era temps que el jardí de Dionís s'estenia doncs des de les costes d'Anatòlia fins a la nostra Costa Brava.

Déus i herois

Diu el Gènesi: "Al principi Déu va crear el cel i la terra. La terra era caòtica i desolada". No hi havia, per tant, ni la vinya ni el vi, ja que contra la idea equivocada que aquesta planta i aquest producte simbolitzen la disbauxa i el desordre, en els orígens remots, l'home va deixar de ser nòmada i recol·lector quan una planta de cicle productiu llarg –la vinya– el va lligar a la terra i el va obligar a conrear, a fer vi i a conservar-lo en gerres i tines.

La vinya, planta colonitzadora i vehicle de civilització, i el vi, beguda màgica, des de sempre associada a la immortalitat, són presents en les cultures més antigues que es coneixen, com demostra l'etimologia de la paraula "vi" en totes les llengües indoeuropees.

Però a més de la paraula, en la foscor dels temps, per dir-ho a la manera clàssica, sorgeix la llegenda. En desconèixer l'home l'origen real del vi i del mecanisme de transformació del suc dolç del raïm en beguda espirituosa capaç d'alegrar l'home fins a embriagar-lo, se li atribueix un origen diví. El vi passa a ser una beguda mítica pel seu origen, mística pels seus efectes, ritual per la seva utilització inicial.

En totes les civilitzacions, fins i tot en les més allunyades, s'hi pot trobar una beguda amb propietats estimulants, que temporalment transforma en certa manera la personalitat dels humans. I a aquesta begu-

da se li atribueix un origen diví i, fins i tot, se li ret culte com a un déu. Aquestes llegendes remotes al llarg del temps i de l'espai es creuen, es confonen, es complementen. No és difícil trobar punts comuns entre el Noè del Gènesi i l'epopeia de Gilgamesh, entre les vides de Dionís i de Jesucrist, entre la turmentada peripècia d'Osiris i el Soma dels himnes vèdics.

Hi ha però dos elements constants en aquestes llegendes: l'heroi, que és l'ésser humà del qual es serveix el déu per materialitzar i donar a conèixer el vi, i la resurrecció, el culte als morts, el principi de la vida, la immortalitat, la fecunditat, el renaixement en diferents formes i manifestacions.

Obviem, per culturalment llunyana, la llegenda de Soma, la divinitat bramànica el licor de la qual, en sànscrit *vêna*, concedeix la immortalitat i en personificar-se —neix de l'ull d'Atri, fill de Brahama— és el principi de la vida.

En la rogalia que ens ocupa, a la biblioteca d'Assurbanipal (segle VI aC) situada a Nínive, capital de l'antiga Assíria, es van descobrir dotze tauletes cuneïformes que relaten l'epopeia de Gilgamesh, llegendari rei d'Uruk (2600 aC) que a la recerca de la immortalitat, dins el reialme del Sol, troba una vinya màgica —feta d'or i pedres precioses— el vi de la qual, si hagués estat permès de beure'n, donava el do de la vida eterna. En aquesta llegenda es dóna notícia d'un gran diluvi i d'un equivalent al Noè bíblic, anomenat

Upanapishtin, encarregat de preservar totes les espècies en una arca, als constructors de la qual oferia "suc de la vinya, vi blanc i vermell i cervesa, perquè en beguessin com aigua del riu".

A l'Imperi antic d'Egipte (2700 aC), Osiris, en els textos sagrats de la Piràmides, ja rep el qualificatiu de senyor del vi. Osiris, déu mort i ressuscitat –principalment és el déu del regne dels morts i dels misteris de la vida després de la vida– representa el cicle vital, el renaixement de la vegetació; és el déu civilitzador que ensenya als homes el conreu, la fabricació del pa i l'elaboració del vi i la cervesa i la construcció de les flautes de festa.

El vi és vist pels antics egipcis com un do d'Osiris i els primers raïms neixen dels ulls negres i brillants d'Horus, el fill que va tenir miraculosament amb la seva germana Isis, deessa de la Lluna. En el cerimonial d'Osiris es pronunciaven els mots rituals: "Jo sóc la resurrecció i la vida", adaptats posteriorment a altres ritus i a altres creences que identifiquen igualment vi amb sang i vida.

Diu també el Gènesi: "Noè va ser el primer a treballar la terra i plantar una vinya. Un dia va beure vi i es va embriagar." Potser no és casualitat que l'home escollit per Déu per garantir la supervivència de la humanitat i de totes les espècies sigui el primer conrador d'una vinya de la qual fa vi. Tot plegat indica l'arrelament a la terra per esdevenir agricultor, la do-

mesticació de la natura, la simbologia colonitzadora de la vinya, planta envoltada des de l'origen d'aquesta aurèola màgica i misteriosa que no ha deixat mai de tenir.

Però seguint la Bíblia, el mateix Gènesi ens diu on passava aquesta aventura de Noè i localitza l'arca encallada després del gran diluvi al mont Ararat, al sud del Caucas, lloc on els estudis científics posteriors situen l'inici real de l'expansió de la *vitis vinifera pontica* cap a Mesopotàmia, Armènia i Anatòlia. Llegenda i història una vegada més s'entrecreuen per donar credibilitat i força al mite.

Una vida llegendària

Potser pels mateixos segles començava a circular per Tràcia, o potser Frígia, el mite del principal protagonista d'aquesta història: Dionís. Fill de Zeus, divinitat màxima de l'Olimp grec i d'una mortal Sèmele. És possiblement la deïtat més jove i més gran del món grec antic tot i que era considerat una divinitat menor per Homer. El culte a Dionís anava acompanyat de ritus orgiàstics, música, dansa i una certa exaltació mística, per la qual cosa era el protector dels festivals dramàtics d'Atenes i d'altres manifestacions vinculades a la poesia, la comèdia o la tragèdia.

La vida llegendària de Dionís té múltiples variants, cada una d'elles d'una complicació considerable ja des del començament. Zeus, disfressat de mortal,

va seduir Sèmele la qual morí cremada, encara embarrassada, en manifestar-se-li Zeus en la seva olímpica grandesa. La criatura que duia el ventre va ser implantada a la cuixa de Zeus, des d'on va néixer –seguim sense parts normals– en complir-se el temps. Aquest va ser l'inici extraordinari, encara que no original, de la vida de Dionís que va viure, segons la tradició oral, una infància difícil –rebutjat pels déus– entre nimfes, sàtirs i el seu preceptor Silè.

El viatge iniciàtic en el qual difon, entre altres coses, el coneixement del conreu de la vinya i l'art de fer el vi entre els homes, és una de les parts més importants i enrevessades del mite dionisiac que recorre totes les terres conegudes. Passa per l'Àtica on es acollit per Icarí a qui ofereix el vi que l'embriaga; a Etòlia és rebut pel rei Eneu que en prova d'hospitalitat li cedeix la muller i el déu, en recompensa, li dóna la vinya i el nom del vi; a Naxos troba, no podia ser d'altra manera, a Ariadna amb qui té tres fills; a Quíos és raptat pels pirates i fa el seu primer gran prodigi representat en el vas anomenat Exekias; a Frígia perd el seu preceptor Silè que es retrobat pel rei Mides per a qui Dionís obra el miracle de transformar-ho tot en or; a la Capadòcia expulsa les amazones d'Efes; travessa el Tigris muntat en un tigre i uneix les dues ribes de l'Eufrates amb una corda trenada de pàmpols i heura. Segueix el seu agitat viatge fins a Egipte, la Índia i el Ganges, passa per l'Olimp on participa en alguna ba-

tussa entre déus i gegants per retornar definitivament a Tebes.

El retorn de Dionís a Tebes certament no és tranquil com explica prou bé Eurípides a la tragèdia *Les Bacants*, que és el relat de la pugna entre Dionís i el seu cosí Penteu i de la bogeria de la mare d'aquest, Agave, que acaba esquarterant el seu fill, en un episodi més d'aquesta turmentada biografia del déu del vi en la qual trobem amb freqüència episodis de bogeria transitòria, prodigis de tota mena, referències a la fecunditat i certa violència contraposada a una important tasca civilitzadora i pedagògica.

El Dionís grec, jove, atlètic, seductor, es transforma, passat el temps i en altres espais, en el Bacus d'aspecte decadent i en ocasions grotesc. I de la mateixa manera que el déu Bacus s'associa a la llegenda dionisiaca, també s'hi identifiquen altres divinitats d'origen divers, com és el cas del Sabaci frigi; Sucellos, déu celta del vi; Zagreu, divinitat cretenca assimilada a Dionís en els textos òrfics; Basareu, divinitat de Lídia, o Liber pater, déu itàlic de caràcter agrari a qui s'atribueix la creació del famós vinyar de Falern i que era venerat a Roma juntament amb Ceres i Libera.

La simbologia dionisiaca, derivada d'aquest enorme embolic mitològic i dels significats diversos del mite segons la lectura que se'n faci o el culte que se li tributi, és extensa i de comprensió complexa. Dionís se sol acompanyar d'altres éssers mitològics principal-

ment les mènades o bacants, dones frenètiques que li rendien culte preses d'entusiasme (literalment embriaguesa mística) amb rituals que simbolitzen la força de la natura. També formen part del seguici sàtirs i silens, criatures del bosc amb trets animals –peülles, banyes, orelles punxegudes– que representen la fecunditat, la malícia, la lascívia.

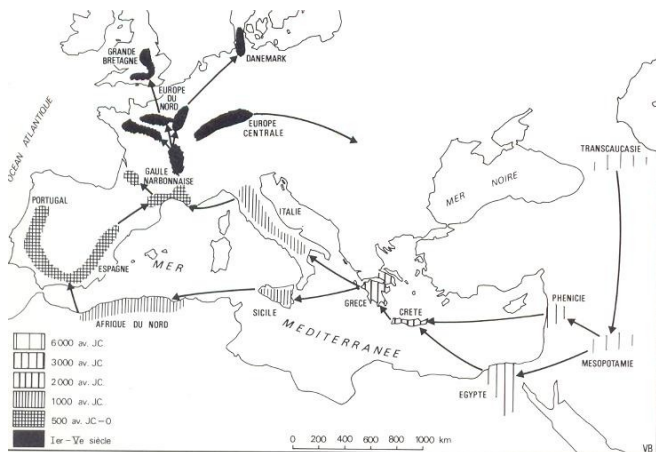
Altres símbols dionisiacs són el tirs, bastó rematat amb una pinya dalt que és al·legoria de la reproducció, òbviament els pàmpols, l'heura sempre verda, els raïms; la cabra, el boc, els animals salvatges i les seves pells, que en diferent mesura simbolitzen la fecunditat, el poder, la força, el valor. Des de l'escultor Scopas amb la *Mênade* fins a la pintura clàssica donen testimoni perfecte d'aquesta extensa i inquietant simbologia vinculada a l'efebus Dionís.

Les arrels de la vinya

Diverses teories científiques pretenen explicar l'origen de la vinya, les seves diverses formes, els inicis de la domesticació i datar el moment històric en què l'home va fer el primer vi. La mitologia, ho acabem de veure, no ha tingut massa problemes per explicar-ho. La base científica és més complexa, teixint però sempre un ordit i un tramat fet de realitat i mite.

Els primers fòssils de plantes ampelidàcies daten de l'era terciària (65 milions d'anys). Durant el miocè (25 milions d'anys) hi ha una notable expansió

d'aquest tipus de plantes a causa de la bonança del clima. El període que va dels 6 milions d'anys als 13000 aC és el període de les glaciacions, les darreres de les quals (Riss i Würms), seguides d'un escalfament de la terra, permeten una expansió de les *vitis* asiàtiques. A la darrera glaciació les vinyes, pròpies de climes temperats, sobreviuen a l'empara d'accidents naturals com la cadena del Caucas i reviu bé gràcies a la influència del Mar Caspi.



Mapa de l'expansió històrica de la vinya al món.

Durant el quaternari apareix l'home sobre la terra, és nòmada, recol·lector, caçador i esdevé progres-

sivament agricultor. Entre els 7 i 6000 anys aC, s'inicia la domesticació (poda) i el conreu de la vinya i es produeix una evolució genètica progressiva de la *vitis silvestris* a *vitis vinifera sativa*. En aquest mateix període, la trobada d'acumulacions de granet de raïm fòssil a Geòrgia fa pensar si l'home primitiu va ser elaborador abans que viticultor.

Durant el tercer mil·lenni abans de Crist, la viticultura està consolidada a Àsia menor, Mesopotàmia, Assíria, Egipte, Palestina i Grècia. La civilització més antiga estudiada, la sumèria, coneixia el consum de vi, com demostra l'estendard o arqueta d'Ur (aprox. 3000 aC), on es representa una cerimònia dels guerrers bevent vi en presència del rei. Heròdot (484 aC) dona notícia del comerç de vi existent el segon mil·lenni abans de Crist en el denominat "creixent fèrtil", entre Armènia i Babilònia. I des del punt de vista legislatiu, un codi hitita de 1600 aC, com també el famós codi del rei sumeri Hammurabi (1750 aC), estableixen disposicions sobre les vinyes i els fraus en el comerç d'aquest producte que, certament, ja devia tenir un valor important, si era objecte de frau.

Egipte, de Tutankamon a Cleopatra

És a Egipte però on es desenvolupa una viticultura important, com demostren l'existència de textos jeroglífics predinàstics (al voltant de 3000 aC) referits al vi i pintures funeràries sobre el tema. Per tant, en

aquesta època, Egipte ja disposava de vi per a usos funeraris i cerimonials. Posteriorment és a la vall de Tebes on es troba més informació sobre el conreu, l'elaboració i els usos rituals del vi, en forma de pintures a les tombes dels reis i dels nobles. A la més famosa d'aquestes tombes egípcies, la del faraó Tutankamon (1352 aC), entre les fabuloses descobertes de Howard Carter hi havia 26 gerres de vi amb indicació d'anyada, vinya, propietari i elaborador.

Avui es coneixen les zones vitícoles més famoses (Buto, Khargas, Koptos) que eren les del Baix Egipte al delta del Nil, les varietats de raïm conreades, les tècniques emprades en la poda i l'emparrat, els sistemes de trepitjat i premsat dels raïms i el flux d'importació de vi de Tassos, Fenícia i Síria. També se sap que Cleopatra era amant —entre moltes altres coses— del vi denominat *taniòtic*, ja a les acaballes de l'apassionant civilització egípcia.

Grècia antiga

Tot i la significació d'Egipte no hi ha dubte que en l'imaginari popular s'identifica l'inici de la civilització del vi amb la Grècia antiga, on arriba a través de les cultures minoïques i micèniques, transportada pel comerç fenici que en aquells temps dominava el Mar Egeu i al qual la llegenda atribueix la introducció de la vinya en el món hel·lènic, i possiblement també a Catalunya. Caldria matisar que van ser els fenicis els

que van introduir la cultura del vi (és a dir, el seu ús ritual o social) i que la vinya possiblement ja estava implantada en el territori.

L'elaboració del vi comença a Grècia cap al tercer mil·lenni abans de Crist, la viticultura passa de Creta a Naxos, Quios, Lesbos, centenars d'illes gregues i també a l'Àsia Menor, si bé el màxim esplendor del conreu de la vinya es produeix els segles VIII a VI aC coincidint amb l'establiment de la denominada Magna Grècia que compren Sicília, terra predilecta de Dionís, i Calàbria. Els vinyaters grecs incorporen els coneixements vitícoles d'Egipte, milloren la poda, seleccionen varietats, introdueixen l'adobat i tracten el vi i els envasos per poder-lo transportar, creant així el vi de *retzina* que ha arribat fins als nostres dies.

Totes les colònies gregues són centres de difusió de la cultura del vi –consum, coneixement–, com és el cas ja citat de Focea, a l'Àsia menor, des d'on es funden Marsella i Empúries, dos dels principals focus d'expansió de la vinya a la Gàl·lia i a la Península ibèrica.

Innombrables testimonis de gran autoritat parlen de la presència del vi en la cultura grega. Homer cita repetidament el vi, tant a l'*Il·liada* com a l'*Odissea*, –es refereix misteriosament al Mediterrani com un "mar vinós"–, a les zones vitícoles o a les tasques de la vinya. Hesíode (segle VIII aC), amb un altre esperit i un estil més planer, dóna notícia a *Els treballs i els dies*

d'alguns costums i pràctiques vitícoles encara avui vigents (com l'assolellat dels raïms); Demòcrit (470 aC) intenta recopilar les varietats de vinya gregues existents; Teofrast (372-328 aC) dissenya les bases d'una viticultura organitzada.

Virgili, el poeta llatí, va dir que era més fàcil comptar la sorra del mar que el nombre de vins grecs. Possiblement exagerava, tot i que segons el professor de viticultura Mario Fregoni, en les obres dels autors clàssics grecs s'hi troben citats no menys de 136 vins diferents entre els quals destaquen Lemnos, Lesbos, Maroneia, Quios o Samos. Els actuals moscats i malvasies són probablement d'origen grec i a Catalunya encara a l'edat mitjana, Francesc Eiximenis (1384) per exemple, cita el *vi grech* com a sinònim de vi dolç i vi bo.

Roma, la gran difusora

A Roma li correspon, però l'honor, d'haver estat la gran difusora de la cultura, i per tant també de la cultura del vi, amb l'expansió de l'Imperi per tot el que avui és Europa. Si les arrels remotes de la civilització del vi en l'àrea mediterrània són gregues, el gruix més sòlid de la tradició vitícola, elaboradora i comercial, s'ha d'anar a cercar a la Roma hegemònica.

El conreu de la vinya, la cultura del vi –diferència subtil però necessària perquè no són sempre coincidents– arrela a Roma al voltant del segle VIII aC,

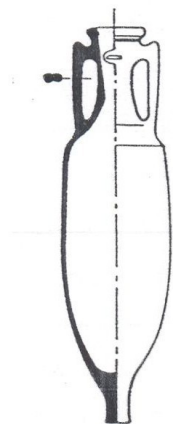
coincidint amb l'establiment de colònies gregues a la Magna Grècia. Inicialment es desenvolupen dues viticultures paral·leles diferenciades per la forma de conrear la vinya: l'autòctona o etrusca (conreu associat i ceps alts conduïts amb tutors) i la grega (de conreu únic i ceps baixos), que és la que va acabar propagant-se a la resta del continent.

No és fins als voltants de l'any 200 aC quan el vi esdevé a Roma un producte luxós i de prestigi i els agricultors comencen a interessar-se seriosament pel conreu de la vinya. Els vins més buscats són els de la Magna Grècia i els grecs, que mai es beuen purs sinó mesclats amb aigua. Els vins selectes es classifiquen curosament amb l'indret de procedència i l'anyada, que rep el nom del cònsol de torn. Així es troba referit (121 aC) un extraordinari *Falerno opimianum*, que fa referència al vi de l'any del consolat de Lucius Opimius.

Sota l'imperi d'August hi ha una important expansió del conreu de la vinya a la península itàlica però també a la Gàl·lia, Hispània, Dalmàcia i Germania. Algú ha dit que el veritable bastó de comandament dels centurions de les legions romanes era una sarmen de vinya. Hi ha una indústria vinícola establerta i, el que és més important, un volum de comerç considerable entre la metròpoli i les colònies fomentat pels denominats *negotiatores vinarii*, els quals transporten el vi en bots immensos, de 5.000 litres de capacitat, fets

de pell de bou impermeabilitzats amb seu, però sobretot en àmfores (gerra de dues nanses) de terrissa.

Precisament l'estudi arqueològic de les àmfores trobades en restes de naufragis, la ubicació dels forns, les marques de fàbrica, les distintes tipologies, han donat informació abundant sobre els fluxos comercials del vi dins l'Imperi romà.



Àmfora de la província Tarraconense.

En aquells temps Juli Cèsar per celebrar una victòria convidava a beure vi a 250.000 homes. El Mediterrani era literalment un mar de vi. El vi entrava a Roma per la *Porta vinaria*, procedent d'Úmbria, o

pel port d'Òstia on atracaven vaixells carregats amb 2.000 ó 3.000 àmfores, o bé a través de la Campània, on des de Pompeia, centre romà del comerç de vi, es proveïa més de la meitat del vi que consumia la capital de l'Imperi. Precisament les excavacions de Pompeia, colgada per la lava del Vesubi en l'erupció de l'any 79 dC, han permès adjectivar-la com a "ciutat del vi", ja que s'hi han trobat més de 200 tavernes, les vil·les de comerciants famosos com Marcus Porcius i diversa simbologia bàquica com la de la Vil·la dels misteris.

A causa d'una coincidència de factors, com ara l'increment de producció de vi a les colònies (Gàl·lia, Hispània, nord d'Àfrica) i la transformació dels camps de blat en vinyes, al voltant dels anys 90 dC una crisi econòmica important va ensorrar els preus del vi i va fer témer una falta d'aliments per al poble. L'emperador Domicià publica l'any 92 dC l'edicte *De excidendis vineis* pel qual ordena l'arrancada de la meitat de les vinyes de les províncies romanes i prohibeix la plantació de noves vinyes als habitants indígenes. És la primera mesura reguladora del mercat del vi a Europa que es repetiran al llarg de la història fins arribar a l'OCM (Organització Comuna del Mercat) actual. En moments de sobreproducció de vi la mesura imperial era clarament proteccionista a favor dels vins itàlics i dels ciutadans romans.

Aviat la disposició resta oblidada i l'expansió de la vinya es normalitza. L'any 212, Caracalla concedeix la

ciutadania romana a tots els homes lliures de l'Imperi amb dret, per tant, a plantar ceps. Finalment l'edicte de Marc Aureli Probus (276 dC) revoca l'edicte de Domicià, restableix els drets de plantació i fomenta l'establiment de noves vinyes en zones tan allunyades de l'Imperi com les vores de la Loira, el Rin, el Mosel·la i el Danubi.

La Catalunya romana

A la Catalunya de l'època romana la història vitícola està plena d'interrogants, tot i que es troben referències diverses als vins del país en obres de Plini, Marcial i Sili Itàlic. El cert és que entre mitjan segle I aC i els inicis del segle II dC va haver-hi una important producció de vi català que s'exportava a la Gàl·lia, Germania o Itàlia en àmfores fabricades als forns d'Emporiae, Gerunda, Baetulo, Iluro o Tarraco. Alguns patricis romans, en època d'August, van establir finques de producció de vi al Maresme o a l'actual Costa Brava. De sobte, aquesta producció decau i els forns d'àmfores són abandonats. Aquesta decadència coincideix amb la crisi de vendes del vi itàlic i el decret de Domicià esmentat.

Durant els segles III i IV, la viticultura catalana torna a tenir consistència encara que amb una estructura diferent, ja que predominen grans vil·les dedicades al policultiu (Tiana, Tossa de Mar, Viladamat) en les quals el vi, conservat en *doliaes*, no es destinava ja a

l'exportació sinó al consum propi o a usos industrials (conserves), segons algunes hipòtesis.

L'emperador Constantí, convertit al cristianisme, decreta l'any 313 a través de l'edicte de Milà la llibertat de cultes. Les invasions dels visigots i els ostrogots, pobles que pertanyen a la cultura de la cervesa, pertorben greument el comerç del vi. L'any 476, Odoacre deposa el darrer emperador Ròmul Augústul, la qual cosa consuma la caiguda de l'Imperi romà d'Occident amb l'inici d'un període de decadència en el conreu de la vinya.

Arriba una certa foscor.

Les vinyes monàstiques

Durant la poc coneguda època visigòtica, el comerç del vi i el conreu de la vinya sobreviuen amb certa penúria. El consum domèstic de vi és habitual però sense la importància que havia tingut en altres moments. El documents en els quals se cita el vi, i sobretot les vinyes, són de caràcter mercantil o jurídic: testaments, compres, vendes, dots, llegats o normes reguladores, que documenten una certa continuïtat del sistema agrícola del Baix Imperi.

L'altre ús significatiu del vi, en aquesta època lleugerament borrosa de la història, és la seva presència imprescindible en la celebració eucarística de la religió cristiana ja dominant. De la mateixa manera que l'Església pren un paper substitutiu de l'Imperi pel

que fa a la universalitat —*ubi ecclesia, ibi Roma* (on hi ha l'Església, hi ha Roma), també correspon a l'Església protegir la cultura del vi que en certa manera simbolitza la civilització cristiana en front de les cultures que a nord i a sud envoltaven l'antic Imperi romà.

L'ordre fundada per sant Benet (segle VI) és un instrument bàsic per a la supervivència de la cultura del vi en aquells anys tèrbols. La regla de l'ordre benedictina estableix que una *emina* (270 centímetres cúbics) de vi diària per a cada monjo és suficient, tot i que, en cas de necessitat, l'abat pot decidir "mentre no hi hagi excés ni embriaguesa". Al voltant dels monestirs s'estableixen doncs les vinyes monàstiques per produir el vi necessari per al culte i per a la comunitat. Igualment, al voltant d'altres establiments religiosos, episcopals o canònics, prospera la viticultura, fet que origina que als bisbes se'ls anomeni *pater vinearum*. El mateix concili d'Aquisgrà del 816 en certa manera estimula l'establiment d'aquests vinyars.

En l'altre extrem se situa la invasió musulmana de l'any 711, amb el retrocés que va significar en el camp de la viticultura, atesa la prohibició alcorànica, en tots els territoris que van ser ocupats llargament per l'Islam. Cal recordar que l'avenç musulmà va ser aturat a la batalla de Poitiers (732) —és a dir, que a la França vitícola gairebé no la va trastornar aquesta ocupació— i que a casa nostra hi ha una clara diferenciació entre la Catalunya nova reconquerida tardana-

ment i la Catalunya vella, ben aviat afectada pel moviment colonitzador de Carlemany (742-814), que va ser un viticultor destacat.

Durant l'alta edat mitjana continua sent decisiu el paper de les ordres monàstiques, que, a més de dedicar-se a l'oració estan obligades, per norma, a conrear la terra. A part dels monjos benedictins cal esmentar l'ordre dels cartoixans, i sobretot el císter, fundat el segle XI i que du a terme una activitat fundacional extraordinària, ja que quan un monestir arribava als seixanta monjos, dotze havien de marxar i fundar un altre establiment, la qual cosa comportava necessàriament noves vinyes i nous cellers.

Un altre fet de caràcter religiós ajuda a l'expansió de la vinya en els territoris reconquerits. És el camí de Santiago, ruta dels creients de tota condició que peregrinaven a Compostel·la, al llarg del qual abadies i monestirs havien de complir el deure d'hospitalitat. Moltes vegades, el prestigi del monestir es mesurava per la qualitat del vi que oferien, gràcies al qual obtenien favors i privilegis dels reis i senyors que s'hi hostatjaven.

Daten d'aquesta època els grans centres monacals de gran anomenada en el món del vi: Cluny, Citeaux, Johannesberg, Silos, San Millán de la Cogolla, Nájera o Sant Giovanni de Parma. I a casa nostra la vinya s'estenia al voltants de Sant Pere de Rodes, Sant Benet de Bages, Santes Creus i Poblet.

No era excepcional que a mesura que avançava el territori ocupat pels cristians, els terrenys per establir-hi monestirs s'escollissin en funció de l'aptitud per plantar-hi vinya. La vinya en aquells moments és un conreu de frontera política i ideològica, i la diferència de cultura i religió la marca sovint una filada de ceps. No obstant això, també en territoris ocupats pels àrabs —que cohabitaven amb jueus i cristians—, la vinya i el vi continuen existint, com demostra la rica poesia aràbiga-andalusa de l'època i el fet que Maimònides (segle XII) recomana calorosament un moscat de Còrdova.

Dos altres fets són significatius durant aquesta època en la història mundial del vi. D'una banda les croades (1096-1290), expedicions militars de caire religiós, els cavallers participants a les quals en moltes ocasions cedien vinyes als establiments monàstics en garantia del pagament d'uns sufragis, que sovint els feien falta. De l'altra, l'inici del comerç anglès del vi d'Aquitània des del moment en que Ricard Cor de Lleó (1190), fill d'Elionor d'Aquitània, hereta aquest ducat i la corona anglesa. Aquesta relació, que ha durat fins avui, destaca el comerç anglès com el més entès del món i ha representat un constant impuls a la qualitat dels vins europeus.

A Catalunya la baixa edat mitjana és un període irregular dominat per guerres, fams i pestes, però malgrat això el vi manté una gran importància dins aque-

lla societat castigada, com ho demostren diversos fets. En primer lloc, els inventaris consignen locals i estris destinats a l'elaboració i la conservació del vi en totes les cases. En segon lloc, la vinya marca el calendari de les tasques agrícoles, com es veu en calendaris, llibres d'hores o la portalada del monestir de Ripoll, en el qual la verema representa el mes de setembre. Delmes i tributs sovint es paguen amb vi i, en darrer terme, en aquesta època neix la modalitat contractual anomenada "a rabassa morta" (relació que finalitza en morir els ceps), que significa una millora substancial en relació amb la *complantatio* que regia fins aleshores el tracte entre propietari i cultivador.

La vinya monàstica cedeix, a poc a poc, la seva exclusivitat i passa al domini dels senyors. El monestir competeix amb el castell. Els vins del ducat de Borgonya són els més famosos del moment, mentre que a Espanya sobresurten els vins de Toro. A mesura que avança la reconquesta les ordres militars, com els templaris, comparteixen amb cistercencs i benedictins el protagonisme en la colonització vitícola de la Península.

En aquest període, Arnau de Vilanova escriu suposadament (l'autoria s'ha posat en dubte) el seu tractat *De Vinis*, on s'hi troben descrits vins fantàstics; el trobador normand Henri d'Andeli estableix a *La Bataille des Vins* una mena de classificació jeràrquica entre els vins més destacats del moment; Petrus de Cres-

centis escriu consells empírics per al bon conreu de la vinya. Fra Francesc Eiximenis, en el seu *Terç del Crestià* (1384), dóna normes morals i de comportament en l'art de beure i afirma que "la nació catalana era eximpli de les altres gents christianes en menjar honest e en trempat beure".

En qualsevol cas, al final de l'edat mitjana tota la ciència vitícola i l'art enològic es guardava als convents i els monjos eren els millors elaboradors de vi del món. Possiblement per això sovint se sent a dir que durant la fosca edat mitjana convents i monestirs van salvar la cultura d'Occident.

Burgesos i comerciants

A les acaballes de l'edat mitjana, castell i abadia, per simbolitzar-ho en una frase, van cedint esglaonadament els afers de la producció agrícola a burgesos i comerciants, els nous estaments que, en el cas de del vi, canalitzen els excedents de producció cap a mercats llunyans i delerosos de tastar aquell producte cada cop millor. El sistema feudal acaba a Catalunya amb la sentència de Guadalupe (1486) que posa fi a la guerra dels remences i als mals usos feudals. En el cas d'Espanya, la Reconquesta finalitza –tret de Granada– l'any 1262, quan el conreu de la vinya i el gust pel bon vi ja s'ha escampat per tot el continent europeu.

Durant els segles XIV i XV el comerç marítim entre la regió de Bordeus i Anglaterra –i altres països

nòrdics— s'incrementa de forma considerable i neix el terme *french claret* per designar vins límpids però de poc color. Amb motiu de la coronació d'Eduard II, l'any 1308 els negociants bordelesos envien més de mil barriques de vi a Londres; la flota que periòdicament travessa el canal carregada de bótes arriba als 300 vaixells, i Bordeus pren el lideratge del món del vi. Igualment al voltant d'aquests anys neix una estreta relació comercial, a través de matrimonis reials, entre Portugal i Anglaterra, que tanta durada i transcendència tindrà en les exportacions de vi i altres sectors industrials.

El vi ha esdevingut un afer comercial d'alta volada. Però a més de Bordeus, al sud hi ha un altre centre molt actiu, la República de Venècia, potència marítima de primer ordre a la conca mediterrània que ostenta pràcticament el monopoli del comerç de vins d'Orient, aquells vins dolços, forts, propis dels països càlids, com els de Xipre, Rodes i Malta, on les ordres militars vetllen per mantenir les vinyes llegendàries. Són les vinyes que es troben a l'origen de moltes varietats —la malvasia de Sitges, el *resling*, l'*albarinbo*— en la història de les quals sempre hi ha un cavaller croat que retorna a la llar portant a la sella del cavall un petit feix de sarments exòtics per plantar-los a la seva alou.

Venècia proveeix de malvasia Anglaterra, vi que farà fortuna i història ja que, segons s'explica, el duc de Clarence, germà d'Eduard IV en ser condemnat a

mort per traïció (1487), va escollir morir ser ofegat en una bóta de malvasia. A la ciutat de Venècia el terme malvasia, durant un temps, va ser sinònim de taverna.

L'ocupació otomana de Bizanci (1453) marca l'inici de l'edat moderna però també el començament d'una nova situació pel que fa al comerç del vi. Venècia perd l'hegemonia en el Mediterrani i decau el comerç dels lluminosos vins orientals. A aquest fet cal afegir la incorporació de Bordeus a la corona de França, la qual cosa finalitza el primer període actiu de relació comercial entre Aquitània i Anglaterra.

Aquest desplaçament dels centres d'activitat exportadora possibilita que altres regions intentin prendre el mercat anglès, sempre molt important, abandonat per Venècia i Bordeus. És el cas dels vins andalusos que, des de Sanlúcar de Barrameda i aprofitant privilegis fiscals, inicien l'exportació d'importants quantitats de vins no fortificats d'alta graduació. Aquesta iniciativa del duc de Medina Sidonia, que representava un volum de negoci de 25 milions de litres de vi l'any, s'interromp en part per les represàlies que la Inquisició exerceix sobre els comerciants anglesos arran dels afers matrimonials del rei anglès Enric VIII (1533), que van culminar amb la ruptura amb l'Església de Roma. De totes maneres s'havia iniciat la ruta dels vins càlids de Xerès cap a Anglaterra, que s'incrementarà i perdurarà al llarg dels segles vinents.

L'aiguardent o esperit de vi, obtingut per destil·lació del vi amb l'alambí àrab divulgat per Arnau de Vilanova, havia tingut fins aleshores aplicacions exclusivament mèdiques. A partir d'aquell moment guanya en importància per diverses causes com ara la poca estabilitat dels vins flacs i mal elaborats que es picaven amb freqüència, i que mitjançant la destil·lació es podien transformar en un producte fàcilment transportable –les vies de comunicació eren precàries–, que ocupava menys volum i que començava a tenir un mercat interessant. A Catalunya la primera indústria d'aiguardent es localitza a Reus al final del segle XVI, promoguda per comerciants anglesos i francesos que l'utilitzaven per vendre directament o per enfortir vins de baixa graduació destinats a l'exportació.

En l'àmbit europeu, Holanda, que en aquells moments disposa de millors tècniques de navegació comercial, domina el comerç del vi i de l'aiguardent, que en els països del nord pren el nom de *brandy*, derivat dels mots *brad wein* (vi cremat). El paper dirigent i emprenedor d'Holanda es reflecteix de forma significativa en el canvi d'hàbits, ja que s'incorporen nombroses begudes alternatives al vi tradicional. Així, comença imposar-se la cervesa amb llúpul d'origen holandès; igualment són els holandesos els que introdueixen a Europa el te procedent de les colònies de l'illa de Java i els responsables de la gran difusió del consum

d'aiguardent –molt desitjat pels indígenes d'ultramar– el qual aromatitzen amb fruits per obtenir la ginebra. Altres aiguardents com el *cognac* i el rom inicien també la seva expansió.

No acaba aquí la competència al vi. El cafè d'origen oriental fa autèntic furor a l'Europa del segle XVII, on els establiments que el preparen prenen un destacat paper en la societat del moment a París, Londres, Viena o Barcelona. Passa el mateix amb la xocolata procedent d'Amèrica, que es coneix inicialment a Espanya, des d'on es presenta a la cort francesa amb motiu de les noces de Lluís XIV i Maria Teresa d'Àustria, i es converteix en una beguda exòtica i de moda.

Al vi de sempre li havien sortit seriosos competidors que obligaven vinyataires i cellerers a millorar els seus procediments tradicionals i innovar varietats, tècniques i productes si en volien defensar el consum i el comerç.

És en aquest context que neix el vi de Champagne *petillant* o escumós. El vi prestigiós d'aquesta regió, conegut des de sempre a França com a vi d'Ay, comença a oferir-se com a vi escumós amb la denominació *champagne* i ja es troba citat a Anglaterra l'any 1662, sis anys abans que el famós Dom Perignon es fes càrrec del celler de l'abadia d'Hautvilliers. Això no resta cap mèrit al genial benedictí que va millorar sens

dubte el procediment d'elaboració d'aquest vi irrepetible.

En el capítol de la recerca i la modernització que afecta el món del vi es pot consignar la fabricació de les primeres ampolles de vidre industrial (1662), que en el futur possibilitaran l'envelliment dels vins i a casa nostra l'aparició del denominat *Llibre del prior* de fra Miquel Agustí de Banyoles, en el qual es parla de tècniques vitícoles, varietats de raïm i procediments per elaborar el vi.

El vi s'il·lustra

Com en molts altres camps de la tècnica i la ciència, també en l'àmbit del vi, durant el segle XVIII es posen les bases de la modernitat que ha durat pràcticament fins a les acaballes del segle XX. A Catalunya és el segle de la gran expansió de la vinya, conreu al qual Pierre Vilar atribueix el paper de motor del desenvolupament agrícola català.

Nombrosos testimonis com Barba i Roca, Navarro i Mas i innumbrables viatgers il·lustrats –Ponz, Laborde, Zamora, Townsed– deixen constància de l'evolució del paisatge agrari del país amb retrocés de boscos i camps de cereals i l'aparició de nombroses vinyes, que quan estan en plena producció originen un volum de vi al qual cal donar sortida. Ja l'any 1702 hi ha notícia que els Estaments del Principat protesten davant Felip V perquè el governador de Cadis im-

pedia l'entrada –el comerç amb Amèrica encara no era lliure– de vaixells de Catalunya carregats de vi i aiguardent.

A causa del mal estat de les comunicacions, el destí dels vins catalans de les comarques interiors –Bages, Penedès, Priorat– era la destil·lació per fer aiguardent de consum de boca o per fortificar vins de baixa graduació fins a assolir els 19° ó 20°, mentre que els vins de zones costaneres –Sitges, Alella, Mataró, Llançà– eren exportats directament. L'aiguardent és el producte estrella de l'exportació i es dirigeix a Alemanya, Noruega, Rússia però sobretot a Amèrica i en especial a Cuba. Entre 1756 i 1785, el 52 per cent del tonatge de la Reial Companyia de Comerç de Barcelona, que tenia el monopoli del tràfic marítim amb ultramar, era de vins i aiguardents. La modesta fama dels vins catalans quedava eclipsada davant el prestigi dels seus aiguardents.

Tot i que amb la descoberta d'Amèrica, l'expansió de la vinya havia arribat tímidament el segle XVI a països com Mèxic, Argentina i Xile, el vi consumit a les colònies era majoritàriament espanyol, a causa de les mesures proteccionistes, malgrat els nombrosos fracassos en el procés exportador per la manca d'estabilitat dels vins. Però és durant el denominat Segle de les llums quan l'àrea de conreu de la vinya arriba a tots els continents coneguts. Així el 1769 s'implanta la primera vinya a Califòrnia per part dels franciscans

del mallorquí fra Ginebró Serra; a Sudàfrica la vinya plantada inicialment per holandesos es consolida gràcies als colons hugonots francesos, mentre que a Austràlia la primera vinya data de 1788, obra d'immigrants anglesos, tot i que el veritable creador de la viticultura australiana és James Busby, que curiosament havia fet un viatge d'estudis vitícoles per Xerès i la zona de l'Empordà.

El complicat i inestable equilibri polític de l'Europa del segle XVIII, caracteritzat per les rivalitats entre monarquies absolutes, els conflictes religiosos i les aliances matrimonials canviant, condiciona notablement el comerç del vi, que tenia una gran importància econòmica i fa variar el sentit i la continuïtat dels corrents mercantils. Es produeix una alternança entre el domini holandès i el britànic pel que fa al tràfic de vins, amb victòria final per als anglesos i els viniters amb els quals tractaven.

De forma molt esquemàtica, es pot dir que el segle XVIII representa el naixement dels vins de qualitat en el sentit actual del mot, la qual cosa culmina un procés iniciat majoritàriament a Bordeus davant la irrupció en el mercat de nombroses begudes alternatives al vi. A la regió del Médoc es renova un terç de la vinya, es milloren els processos d'elaboració, s'utilitza l'ampolla de vidre resistent i el tap de suro i, el que és més important, el vi anònim deixa pas al vi personalitzat, envasat en ampolla i procedent d'una finca i un

productor conegut. El vi d'Haut Brion és el primer que es coneix amb aquestes característiques a Anglaterra, país on la *gentry* (petita noblesa rural i alta burgesia) marca la moda i consumeix, des de sempre, vins de Bordeus.

S'ha entrat de ple en l'edat d'or del barri bordelès dels Chartrons, on es concentren tots els grans comerciants de vi. La ciutat de Bordeus és la més elegant i rica de la França prerevolucionària, amb el Parlament i els airosos edificis de la Borsa i del Teatre, les *allées* de Tourny i l'esplanada de Quinconces. En aquest entorn selecte i devot del vi diuen que el marquès de Segur, propietari de vinyars al Médoc i Graves, portava a la casaca, en comptes de botons de diamants, pedres de la seva vinya, tallades i polides. Per a aquest motiu Lluís XV el va nomenar "Príncep de les vinyes".

Tot i aquest moment gloriós del vi del Bordeus, també en aquesta època es pot parlar igualment de l'edat d'or del vi de Porto, del *riesling* de la zona del Rin, del *tokay* hongarès, vi dolç predilecte dels emperadors de la dinastia dels Hausburg, dels vins de Borgonya, que de forma menys sobtada recuperen el prestigi històric, o dels vins de Madeira, entre molts i molts altres.

Possiblement seria més adequat parlar en general de l'edat d'or dels vins de qualitat, derivada d'una nova actitud dels consumidors que han assolit ni-

vells d'educació i exquisidesa fins aleshores desconeguts. Neixen els *gourmets* i els *connoisseurs*, els clubs d'afeccionats on es discuteixen les anyades de Porto, de Xerès, dels Montilla o Lucena, dels vins de Ribadavia i de tota l'extensa varietat de vins que l'aristocràcia i l'alta burgesia acumula en els seus cellers. Arrela especialment aquesta moda a Anglaterra, país de llarga tradició vinícola com ha quedat palès, però tampoc seria just oblidar noms com els de Jefferson, Brillat Savarin o Grimod de la Reynière, en parlar de la sublimació del gust assolida en aquest segle refinat i il·lustrat.

La primera denominació d'origen

És precisament aquest esperit el que provoca un dels esdeveniments més transcendents en la història europea del vi. Entre la societat anglesa, l'èxit del vi fortificat de Porto va fer que la demanda superés l'oferta, per la qual cosa els vinaters portuguesos van forçar les produccions i van allargar de forma fraudulenta –colorant de saüc, aiguardents dolents, pebre vermell– les partides de vi destinades al mercat anglès. Els refinats consumidors de la *city* van deixar de comprar el producte per la seva baixa qualitat i els preus del vi de Porto van començar a disminuir a partir de 1730, cosa que va provocar importants pèrdues econòmiques als vinyaters i al mateix Estat a causa de la reducció de taxes.

Davant aquesta situació de ruïna de mercats, el primer ministre portuguès Sebastiao José de Carvalho, marquès de Pombal, va crear el 1756 la Companhia d'Agricultura e Vinhas del Douro, entitat encarregada de delimitar la zona de producció, les practiques d'elaboració, l'aiguardent utilitzat i el control estricte de la qualitat del vi de Porto. Havia nascut la primera denominació d'origen controlada de la història.

Si el marquès de Pombal, personatge emblemàtic de la Il·lustració, dicta les primeres normes legals sobre control d'origen dels vins, un savi igualment representatiu del segle de les llums, Antoine Lavoisier, pare de la química moderna, formula per primera vegada la reacció química de la transformació del most en vi mitjançant el procés de fermentació, el mecanisme del qual va restar de moment desconegut.

El segle de les plagues

El pas del segle XVIII al XIX va estar marcat pel gran trasbals que va significar la Revolució francesa i posteriorment l'agitada etapa de les guerres napoleòniques que van commoure Europa i naturalment tota la producció vitícola europea. Tanmateix, malgrat el canvi radical de situació pel que feia a la propietat de les terres, el tancament de convents i la desamortització de béns de l'Església –sempre important en la viticultura–, la disminució del cens d'agricultors a causa de les guerres i la inseguretad de les rutes comercials,

la verema continuava arribant puntualment cada any i la producció de vi no es va aturar, indiferent a les anades i vingudes de dragons i granaders i la inestabilitat creixent de fronteres i estats.

El moviment de renovació dels grans vins iniciat el segle anterior i els hàbits de consum selectiu ja encastats en la societat van significar la consolidació de vins prestigiosos com el de Champagne, que va ser el gran vi del segle XIX, el de Xerès, el Porto, el Bordeus i en menor escala els altres vins que ja havien assolit prestigi reconegut com, entre d'altres, el Borgonya, el Màlaga, el Marsala i el *tokay*. A mitjans del segle el sector vitivinícola europeu viu una prosperitat que a Catalunya tardarà alguns anys a arribar.

L'expansió de la superfície de vinya no cessa de créixer no solament a Europa, sinó també en les plantacions dels països neovitícoles. Paral·lelament a l'afirmació dels mercats internacionals —per afecció a un bon Porto o a un Xerès *rare* (excepcional) se superen assetjaments marítims i duaners de tota mena— a mitjans del segle es produeix, encara que no de forma simultània a tots els països, la consolidació tipològica dels grans vins existents al moment.

Marca una fita la data de 1855 en què el Syndicat des Courtiers, a sol·licitud de la Cambra de Comerç de Bordeus, procedeix a la classificació dels vins del Médoc i Sauternes en vista a la propera Exposició Universal de Paris. Aquest document històric, que es-

tablia una rigorosa jerarquia entre finques, *châteaux* i *crús*, va crear una forta i apassionada controvèrsia que avui encara dura, clara manifestació del que és un país amb cultura del vi.

La transformació dels vins de Rioja tradicionals en vins de qualitat d'estil similar als Bordeus, assenyalava als voltants de 1850 un punt d'inflexió en la producció espanyola de vins, la qualitat dels quals –al marge de Xerès– no era gaire ben valorada pels visitants que arribaven de fora, que hi solien trobar gust de pega. Aquesta modernització dels vins de la Rioja cal atribuir-la al marquès de Murrieta, ajudant de camp del general Espartero, que a causa de les guerres carlistes es va haver d'exiliar a Londres, on va conèixer els vins bordelesos. Durant el viatge de retorn a Espanya, Murrieta fa una llarga estada a la regió de Bordeus, on estudia els mètodes i contracta tècnics preparats, la qual cosa li permet iniciar la renovació, amb estil propi, tant de la viticultura com de l'elaboració del vins de la Rioja, que inicien així un llarg recorregut de prestigi. De forma pràcticament simultània, el marquès de Riscal, Camilo Hurtado de Amézaga, inicia una renovació similar prenent sempre com a model els mètodes i els vins de Bordeus.

El vi de Xerès, de llarga tradició exportadora i reputació acreditada, haurà d'esperar els anys setanta per establir l'actual tipologia de *finos*, *amontillados* i *olorosos*. També a la dècada dels setanta es produeix la gran

renovació dels vins catalans, simbolitzada per la creació del vins escumosos del Penedès, avui coneguts com a "cava". La genial intuïció de Josep Raventós de can Codorniu, productors de vins des de segles, va possibilitar iniciar una petita indústria d'elaboració de vins escumosos seguint els mètode *champenois* a partir de vins obtinguts amb les varietats blanques pròpies del Penedès i molt aptes per "xampanyitzar".

A l'èxit inicial de Josep Raventós, cal sumar-hi el paper d'un gran tècnic anomenat Justo i Villanueva i l'esperit emprenedor del seu successor, Manuel Raventós. A aquests noms, s'hi afegixen ben aviat altres empresaris del ram i fins avui el cava català és sens dubte el gran motor de la viticultura del país i un sector d'èxit indiscutible.

La ciència enològica i les plagues

En el terreny de la ciència enològica també el segle XIX és decisiu. S'inicia el 1801 amb la publicació del tractat sobre el vi de Chaptal, el químic francès encara avui recordat per haver estudiat la tècnica d'enriquiment dels mostos amb sucre. No obstant això, el gran esdeveniment, que assenyala l'inici de l'enologia moderna, és la publicació el 1863 dels *Etudes sur le vin* de Louis Pasteur, obra en la qual s'estableixen els llevats com a causa de la fermentació alcohòlica –teoria que va ser fortament contestada per Liebig, Berthelot i altres científics–, les princi-

pals alteracions dels vins causades per microorganismes i el mètodes de prevenció i curació mitjançant la pasteurització. Aquest important treball va ser encarregat per l'emperador Napoleó III al savi més prestigiós del país davant les alteracions que patien els vins destinats a l'exportació, una de les primeres fonts de riquesa de França.

Malgrat la gran importància dels esdeveniments del segle XIX, en la història de la viticultura europea, aquest període, en alguns moments brillant, es coneix com a "segle de les plagues" —algú n'ha dit "el temps de les llàgrimes"—, per les terribles conseqüències socials i econòmiques que van tenir les greus epidèmies sofertes per les vinyes europees. A finals del segle XVIII, Navarro Mas descriu a Catalunya tan sols tres malalties o plagues conegudes i importants sobre les vinyes, però els esdeveniments posteriors fan variar substancialment aquesta feliç situació.

El primer gran flagell de les vinyes és l'oïdium, també conegut al país com a "malura vella", per ser la primera de les grans plagues que apareixen al vell continent procedents d'Amèrica. Aquest fong es localitza l'any 1845 a França i oficialment a Espanya el 1852, tot i que, malgrat la seva virulència i les pèrdues desastroses que va provocar, aviat es va descobrir el remei amb utilització de pols de sofre.

La segona gran plaga, la definitiva, també d'origen americà, fou la *fil·loxera vastatrix*, pugó

d'extraordinària voracitat selectiva que en pocs anys va arrasar totes les vinyes d'Europa. És molt difícil en poques ratlles donar una idea exacta sobre la magnitud social i econòmica de la tragèdia, sobre l'origen de la qual s'ha especulat molt. El més segur és que a la recerca de peus de vinya resistents a l'oïdium s'importessin plantes portadores de la plaga, que es va localitzar el 1863 a la zona de la Provença. A partir d'aquí, inexorablement i davant la incredulitat dels viticultors, va anar matant hectàrees i hectàrees de vinya, ja que tots els sistemes de lluita proposats van resultar ineficaços, fins a la utilització de peus de vinya americana, immunes a la plaga, que finalment es van adoptar com a solució definitiva per a la replantació de les noves vinyes. Sobre aquests peus es van empeltar les varietats viníferes europees tradicionals.

A Catalunya els primers símptomes de la temuda plaga es localitzen el 1879 a la comarca de l'Empordà i, malgrat les mesures preventives adoptades, el flagell va avançar de forma inexorable fins a arruïnar el darrer cep del país al voltant de 1901. Algunes comarques catalanes mai més van cultivar vinyes, el 30 per cent de les finques afectades no es van replantar, i com a conseqüència es produeixen moviments migratoris, com també un descens demogràfic. Algunes contrades del país no han recuperat encara ni la seva població ni la seva economia d'abans de la fil·loxera. I el que va passar a Catalunya no va ser altra cosa que el mirall

del que passava a totes les regions vitícoles europees, en alguns casos de forma més dramàtica encara per la situació de monocultiu.

Quan a França s'estava superant el gran trauma de la fil·loxera i a causa de la massiva importació de peus de vinya americans, l'any 1878 fa aparició el *mil·din*, fong desconegut i que produeix una nova catàstrofe en la producció de vi. Al cap de quatre anys la Facultat de Ciències de Bordeus descobreix el tractament amb sulfat de coure, denominat "brou bordelès", que controla la nova plaga.

Aquesta successió escalonada d'episodis catàstròfics provoca importants irregularitats en la producció, els mercats i els preus del vi. Quan la producció baixa a França els preus del vi pugen i això representa un benefici per altres zones productores, com és el cas de Catalunya en l'etapa immediatament anterior a la fil·loxera, en què es van viure deu anys de veritable prosperitat. Igualment a Itàlia de 1870 a 1890 es va doblar pràcticament la producció vinícola a causa de les noves vinyes del Piemont i del Mezzogiorno.

En realitat, la crisi de la fil·loxera és el final d'una llarga etapa i significa un canvi radical no tan sols en les tècniques vitícoles sinó en els mecanismes de producció de vi i la regulació dels mercats. Ja res no tornarà a ser igual. El petit pugó i els nous corrents de pensament donen pas a una nova era en la vitivinicul-

tura mundial presidida per l'agitació, la inestabilitat i els sobresalts.

De les crisis a l'Acta Única

La reiteració de les plagues amb destrucció total de collites, però sobretot el gran daltabaix de la fil·loxera, va provocar el temor de quedar-se sense el vi necessari per abastir una demanda que, al llarg del segle, havia anat incrementant-se de forma notable. Aquesta temença va portar a una situació enrarida, sobretot per l'extensió de pràctiques enològiques fraudulentament destinades a fabricar literalment vi amb els ingredients més sorprenents. En aquells temps no era estrany trobar tota mena de llibres en els quals es donaven formules d'imitació dels vins més prestigiosos del món a base de mixtures insòlites.

D'aquesta època data la implantació de grans extensions de vinya de gran rendiment i elevada producció, però de qualitat mediocre, que posteriorment es van haver de reconvertir. La replantació de la vinya devastada per la fil·loxera es va fer en general amb nous criteris tècnics, una millor composició varietal i tècniques vitícoles que permetien en certa manera la futura mecanització del conreu.

La sobreproducció originada per la producció de noves vinyes, a la qual s'afegia el vi fraudulent i les importacions de països de domini francès, com els nord africans, van provocar una forta crisi econòmica amb

greus disturbis socials. Una d'aquestes revoltes va tenir lloc al Midi francès, on el 1907 hi va haver cinc morts en els enfrontaments entre l'exèrcit i els viticultors. Igualment a la Champagne, la delimitació de la zona amb dret a produir vins d'aquesta denominació va ocasionar manifestacions de greus conseqüències.

Menys dramàtica però econòmicament no gaire millor era la situació de la viticultura catalana. La mort dels ceps per la fil·loxera va posar en crisi el sistema contractual de "rabassa morta" i va originar el llarg i virulent conflicte "rabassaire"; la sobreproducció enfonsava els preus i els vinyaters que elaboraven vi estaven a mercè d'un sector comercial molt més fort econòmicament. En aquest context, el 1906 la Llei de sindicats agrícoles va donar pas a l'inici del moviment cooperatiu que, afavorit per la Mancomunitat de Catalunya, tanta importància tindrà durant uns anys en determinades comarques vinateres.

La Primera Guerra Mundial (1914-1918) va representar a casa nostra una època de certa prosperitat, ja que la producció de la veïna França disminueix i el consum puja, circumstància que afavoreix els mercats. Acabada la guerra i amb la situació de sobreproducció de vi i les periòdiques oscil·lacions de preus i mercats que afecten gairebé tots els grans països productors, s'inicia arreu un moviment de regularització de la producció, delimitació de zones de vins de qualitat, codificació de pràctiques enològiques i en gene-

ral d'establiment d'un corpus legal que ordeni la situació. A Espanya es promulga el primer Estatut del Vi, datat de 1932, on figuren les denominacions d'origen inicials.

Encara que sigui de passada, cal deixar constància que a Catalunya el conflicte "rabassaire" –el conflicte entre vinyaters i propietaris de la terra sobre la vigència del contracte "a rabassa morta" – va conduir a la redacció durant la Generalitat republicana (1934) de la denominada Llei de contractes de conreu, que va ser recorreguda davant el Tribunal Constitucional i va desembocar en una greu crisi institucional.

Al llarg del segle XX, el mercat del vi ha anat fluctuant periòdicament de la crisi més negra a l'eufòria, una alternança que no va variar massa amb la creació del mercat únic europeu establert pel Tractat de Roma (1958), l'Acta Única de Luxemburg (1986) o el Tractat de la Unió de Maastricht (1992) amb la posterior Política Agrària Comuna (PAC).

S'ha fet difícil regular una producció marcada per excedents molt voluminosos, que ha calgut destil·lar per sostenir el mercat. Les arrancades de vinya incentivades des de Brussel·les no han acabat d'assolir els seus objectius. L'harmonització de la fiscalitat del vi entre països mediterranis productors (Espanya, Itàlia, Grècia) i països importadors (Irlanda, Dinamarca) ha estat encara impossible. Les barreres entre països comunitaris diferents a les duaneres (tècniques, qualita-

tives), constitueixen encara practiques proteccionistes no superades. El consum decreixent i les mesures antialcohòliques també dirigides equivocadament contra el vi, compliquen encara més la qüestió.

A tot això cal afegir una certa crisi derivada de l'organització de la producció vitícola a partir del rígid model francès basat en les denominacions d'origen, fortament regulades i normativitzades, que deixa els països productors tradicionals molt debilitats en front de la producció dels països neovitícoles, basada exclusivament en el mercat, la tecnologia i la lliure competència.

Possiblement el sistema de conrear la vinya i de fer vi que va sorgir arran de la crisi de la fil·loxera ha tocat fons i el segle XXI planteja nous reptes i obre noves perspectives, com va succeir a l'antiga Roma després de l'edicte de Domicià. Com deia el Llibre de la Saviesa, *nihil novum sub sole*.

EL BON ÚS DEL VI

Des d'antic, a l'àrea mediterrània, el vi ha format part de l'alimentació humana de forma natural. La dieta dels treballadors de la terra de no fa gaire més de cent anys comprenia al costat del pa, els llegums i el porc, una dosi no menyspreable de vi que, pel seu contingut alcohòlic, representava una aportació calòrica important. Durant segles, el vi va ser un producte usual i estimat per totes les virtuts que se li coneixen i així va anar passant del vi/aliment estricte al vi/plaer, o sigui el vi consumit, no tan sols com a integrant d'una dieta tradicional, sinó per les seves característiques aromàtiques, gustatives i, per què no, pel seu caràcter estimulant.

En aquesta nova concepció, el vi pren cert relleu i passa a ser vist com la part intel·lectual d'un àpat, com deia Alexandre Dumas (pare). A aquesta visió inèdita hi contribueix el fet de prendre consciència que un bon vi, un gran vi, destinat a donar plaer als nostres sentits, no s'improvisa, sinó que cal la feliç confluència d'una sèrie de factors –des de la vinya fins al celler on reposa durant anys vigilat per l'elaborador– per aconseguir aquesta obra singular.

Una vegada tenim aquesta obra mestra, cal saber com s'ha d'utilitzar per treure'n la màxima satisfacció. Aquest apartat del bon ús del vi és complex i forma part del nucli dur de la cultura del vi, tal com s'entén habitualment. No només cal saber quina moderada quantitat de vi es pot consumir amb intel·ligència, si no també tot aquell conjunt de normes pel que fa a la temperatura, la copa, l'entorn, els plats que l'acompanyen i també els comentaris i la conversa que segueixen a la seva degustació. Així l'anirem descobrint.

Perquè, en definitiva, el vi per ell mateix no té massa sentit. El vi és la beguda de la convivència, del diàleg i per tant en el ritual del seu consum —no necessàriament solemne ni encarcerat—, hi té molt a veure la circumstància, l'entorn, la companyia, la taula, el temps que ens acompanya. El millor vi del món begut en un moment d'especial tristesa, en un dia gris i en una companyia ensopida i poc amable, sempre té un aroma esvaït i un cert regust amarg.

Què és el vi

¿Quina mena de producte és el vi? La resposta breu, feta gairebé en prosa administrativa, diu que el vi és la beguda resultant de la fermentació alcohòlica del fruit de la planta denominada *Vitis vinífera* L. o del seu suc: Res més que això pot ser denominat vi, almenys parlant en propietat.

Per tant tota la història comença en un arbust llenyós i enfiladís, propi dels països temperats de l'hemisferi nord, que pertany a la família de les *vitàcies*, que presenta inflorescències en raïm i fruits en baia. D'aquesta família hi ha unes set-centes espècies, una de les quals és la *vitis vinifera sativa*, també denominada vinya europea, única apta per elaborar vi.

D'aquesta vinya europea, productora de vi, hi ha unes deu mil varietats, que determinen en bona part les característiques dels vins que originen. Per això és convenient conèixer la varietat amb la qual s'ha elaborat un vi, tot i que hi ha altres factors igualment importants. Entre les varietats blanques catalanes més conegudes hi ha el macabeu, el parellada, el xarel·lo, la garnatxa blanca, el moscat, el Chardonnay i el Sauvignon, aquestes dues darreres com a forànies. Entre les que tenen el fruit negre o morat es pot citar la garnatxa negra, la carinyena negra, el monastrell, com a pròpies i el *merlot*, la *Syrah* o el *Cabernet Sauvignon*, entre les que podríem qualificar d'internacionals per la seva extensa distribució i capacitat d'adaptació a diversos medis.

Des que la vinya europea va patir la fil·loxera, aquestes varietats de vinya no poden plantar-se directament al terreny i necessàriament han d'estar empeltades sobre un peu, també denominat portaempelt, resistent a la plaga. Aquests peus solen ser varietats de vinya americana pura (per exemple *Rupestris de Lot*) o

entrecreuaments (com ara *110 de Richter*). El conjunt de peu i vinífera constitueixen el material vegetal sobre el qual es practiquen acurades tècniques de selecció i control sanitari.

Naturalment la qualitat d'un vi comença a la vinya i, a més de la planta, hi ha una sèrie de factors que determinen aquesta qualitat. Com és obvi, la naturalesa del sòl agrícola és molt important, ja que la vinya, una planta amb gran capacitat d'adaptació a sòls diversos, viu bé en terrenys de profunditat variable, pobres, de naturalesa pedregosa, sorrenca, graves i esquistos, escassos en matèria orgànica i baixa acidesa.

També el tipus de clima vinculat a factors geogràfics és decisiu, tot i l'escassa exigència de la vinya. Així, entre tots, el clima mediterrani (estius càlids i poca pluja) és el més apropiat per a aquest conreu però, una vegada més, la gran capacitat d'adaptació d'aquesta planta fa que es trobi bé en climes atlàntics i continentals amb òptims resultats qualitatius. Tanmateix, el fenomen del canvi climàtic pot fer variar aquests conceptes.

Els elements climàtics d'índole meteorològica i, per tant, variables anualment (insolació, pluviometria, il·luminació) determinen la qualitat de l'anyada. Un estiu sense temperatures extremes i una pluviometria moderada, seguit d'una tardor amb poca pluja, facilita la maduresa, el bon equilibri entre els components del fruit i un estat sanitari òptim per assolir una qualitat

excel·lent del raïm, matèria primera per fer vins de categoria.

Un raïm ha d'arribar a la verema amb el contingut necessari de sucres, equilibrat amb l'acidesa corresponent, a més dels compostos aromàtics i components de color i sabor.

Un raïm d'aquestes característiques només s'aconsegueix atenent a molts diversos factors i sempre d'acord amb el tipus i la categoria de vi que es vulgui obtenir. En primer lloc, cal elegir acuradament el terreny d'implantació i triar el peu i la varietat, compatibles entre si i amb el sòl. Tot seguit, s'han de practicar les tècniques vitícoles apropiades (preparació del terreny, marc de plantació, conducció, poda, tractaments fitosanitaris), diferents en cada cas en funció de l'explotació agrícola, les condicions del medi i el producte final que es desitgi obtenir.

En darrer terme, una vegada el cicle anyal està a punt de tancar-se amb la recol·lecció, és molt important decidir el moment d'iniciar la verema –no rutinàriament sinó tenint en compte els diversos paràmetres qualitius del raïm–, ja que l'encert en la decisió compromet tot el procés.

Com es fa el vi

El procés de transformació del raïm i del seu suc, denominat most, constitueix la vinificació i és en tot aquest complex conjunt d'operacions on es manifesta

el *savoir faire* de l'elaborador, del tècnic i de l'artista, que una mica de tot hi ha en la personalitat de l'autor d'un vi amb caràcter i classe, personatge al qual avui la moda anglosaxona denomina *winemaker*.

La vinificació en blanc

Quan l'objectiu és l'elaboració de vins blancs, es practica la vinificació en blanc, anomenada també "en verge", la qual es pot fer a partir de varietats blanques o també de varietats negres de polpa incolora. Cal saber que un dels vins blancs més famosos del món, el *champagne*, s'elabora sobretot a partir de raïm negres (*pinot noir*).

S'inicia amb la recol·lecció, preferentment manual, del raïm en el qual s'han realitzat els controls qualitius i sanitaris pertinents. El transport fins al celler s'ha d'efectuar en contenidors de poca capacitat i amb la màxima rapidesa, a fi d'evitar contaminacions i processos d'oxidació, ja que la vinificació en blanc és, en aquest sentit, molt delicada. Arribat el raïm al celler s'inicia el procés amb un trepitjat suau, avui per medis mecànics, sulfitació i mitjançant l'escorregut, separació del primer most denominat de "llàgrima" o "flor", que és el de millor qualitat ja que s'ha obtingut sense aplicar cap mena de pressió.

Seguidament, la verema trepitjada i escorreguda es premsa per algun dels sistemes habituals –premses hidràuliques, horitzontals o pneumàtiques– tenint cu-

ra d'evitar l'oxidació i separant els mostos obtinguts per distintes pressions, ja que com més pressió s'aplica menys qualitat té el most resultant. Així, doncs, de les diferents premsades realitzades de forma fraccionada s'obtenen els mostos denominats "extra", "primeres", "segones", per ordre decreixent de qualitat.

Del most obtingut per aquest procediment se separen les impureses i els residus sòlids en un procés denominat "desfangat" i que per simple decantació, centrifugat o filtrat al buit, elimina aquells components que podrien produir desviacions tant del color com de l'aroma i el gust del vi. El most net se sembra amb llevats seleccionats i s'inicia a les poques hores la fermentació alcohòlica, procés central de la transformació del most en vi i en el qual s'ha d'evitar que la temperatura sobrepassi els 18°, ja que per sobre d'aquesta temperatura els components aromàtics, tan importants en els vins blancs, es volatilitzen. Cal aplicar un rigorós control de temperatura en tot el procés per mantenir aquests aromes varietals també denominats *primaris*.

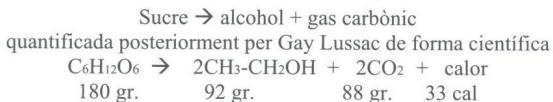
La vinificació en negre

La "vinificació en negre", denominada en català "brisada", es realitza sempre a partir de varietats negres, que són les úniques que contenen la matèria colorant que dóna al vi la seva coloració. El procés s'inicia igualment amb la recol·lecció del raïm, en mol-

tes ocasions duta a terme amb modernes màquines veremadores. Al celler s'inicia el trepitjat, operació a la qual segueix el denominat "desrapatge" o sigui separació mecànica de la rapa, part verda del raïm que podria donar al vi astringència i sabors herbacis, a causa del llarg contacte amb el most. El pas següent és l'"encubada" dins els dipòsits del conjunt de most, polpa, granet i pell del raïm —on es troben els pigments— a fi que tinguin lloc de forma simultània dos processos: la fermentació alcohòlica i la maceració.

La maceració té per objectiu extreure de forma selectiva de la pell del raïm la matèria colorant (*antocianins*), responsable del color del vi, i també altres compostos fenòlics com els tanins que són els qui donen sabor, estructura i llarga vida als grans vins negres. Es realitza mitjançant immersió periòdica de les parts sòlides del raïm (barret) en el most, amb operacions de recirculació del most i rentatge d'aquest barret o bé automàticament en els denominats dipòsits autobuidants i autovinificadors. Aquest procés de maceració té una durada variable segons la varietat del raïm, la maduresa i el tipus de vi que es vulgui elaborar.

La fermentació alcohòlica, que és la transformació bàsica del procés de vinificació, respon a una senzilla fórmula, ja enunciat per Lavoisier:



Però no és fins als estudis de Pasteur i dels seus predecessors (Cagniard-Latour, Schwann, Kutzig) quan es coneixen realment els mecanismes de la fermentació i l'important paper dels llevats (*Saccharomyces cerevisiae* principalment) en el procés, teoria que en el seu moment va provocar una gran debat científic.

La fermentació alcohòlica és un complex fenomen metabòlic de tipus bioquímic que comporta unes trenta reaccions intermèdies i que per degradació de la matèria orgànica (sucres) origina l'energia necessària per a la vida dels microorganismes (llevats). El procés ha de ser curosament conduït evitant que la temperatura sobrepassi els 35° a partir de la qual moren els llevats.

Finalitzat el procés de fermentació i maceració, el vi negre ja està elaborat i es procedeix al desencubament del "vi de raig" i al premsat de la brisa o

parts sòlides impregnades d'una bona part del suc que constitueix el "vi de premsa". Si es creu convenient, aquests vins –que es barregen entre si en proporcions variables a criteri de l'elaborador– han d'efectuar la segona fermentació, també denominada "fermentació malolàctica", que persegueix una millora gustativa dels vins i la seva estabilitat microbiològica.

Els vins rosats s'elaboren en blanc utilitzant raïm negre o també vinificant en brisat varietats negres amb maceració de curta durada.

Els vins blancs, rosats i negres així elaborats se sotmeten a un procés de clarificació espontània o forçada utilitzant productes clarificadors de naturalesa diversa (ovoalbúmina, caseïna, bentonita) i una estabilització per procediments físics (fred). Un cop garantida la seva estabilitat química i biològica, són finalment filtrats, embotellats i posats al mercat. Això pel que fa el cas dels vins que es comercialitzen joves i sense criança.

Els vins destinats a ser criats, generalment negres, són embotats en bótes de fusta de roure, la primavera següent a la seva elaboració. Dins de les bótes, de diversa naturalesa i procedència, els vins van afinant les seves característiques durant un període variable segons el tipus i el destí del producte, les condicions de la cava, la naturalesa i l'edat de les bótes, per acabar el seu envelliment una vegada ja embotellat.

A aquest esquema tan simple sobre l'elaboració del vi cal afegir molts matisos i múltiples variants, tant com vins especials hi ha al món, que son, afortunadament, molts: blancs fermentats en barrica, escumosos, dolços naturals, de licor, de criança sota vel, vins de gel, de podridura noble, etc.

Les ciències del vi

El vi, per tant, és una realitat complexa i per aconseguir produir-lo cal tenir coneixements científics i tecnològics, la qual cosa ha donat lloc a una sèrie de disciplines científiques que s'hi relacionen que tenen entitat pròpia, a més de les considerades auxiliars com ara la química, la biologia, l'edafologia, etc.

Així, l'ampelografia és la ciència que s'ocupa de la classificació i la descripció botànica de les diferents espècies de vinya i dels seus entrecreuaments. Tradicionalment, aquesta ciència estava englobada dins els tractats d'agricultura des dels temps de Plini el Vell i Columela, fins que es va diferenciar. Cal destacar en aquest camp els francesos Planchon, Viala i Vermorel i l'espanyol García de los Salmones. Als països catalans hi va haver un ampelògraf il·lustre, reconegut com el predecessor d'aquesta ciència, el valencià Simón de Rojas Clemente (1777-1827), company de fatigues del català Domènec Badia alies Ali Bey.

La viticultura és la part de l'agricultura que estudia les tècniques de conreu de la vinya. De la plantació

fins a la poda i la conducció, totes les operacions que condueixen a obtenir un fruit de bona qualitat són estudiades per aquesta ciència, fonamental per fer bons vins, ja que la qualitat del vi comença a la vinya.

A casa nostra han estat diversos els estudiosos de la viticultura començant per fra Miquel Agustí en la seva obra *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica y pastoril* (1617) i posteriorment Josep Navarro Mas i Marquet, que va publicar igualment un tractat sobre el vi el 1784. A Espanya és remarcable la part de viticultura de l'*Agricultura General* d'Alonso de Herrera (1470-1539). A l'època moderna destaquen Juan Marcilla a Espanya i Guyot, Foex, Branas i Galet a França.

L'enologia és la ciència del coneixement, l'elaboració i la conservació del vi. Aquest art tan antic esdevé ciència moderna a partir dels estudis de Louis Pasteur, si bé altres científics com Chaptal, Rozier i Fabroni se'n poden considerar els predecessors, com també ho va ser en terres catalanes el metge i alquimista Arnau de Vilanova que, el segle XIII, va ser autor del tractat *De Vinis* sobre l'ús mèdic del vi.

A Catalunya correspon al farmacèutic Francesc Carbonell i Bravo (1768-1837) l'honor de ser autor, encara que en castellà, del primer tractat d'enologia del país. A partir d'aquest gran científic sorgeix una escola enològica catalana formada entre altres per Josep Roura, Bonaventura Castellet, Justo i Villanueva,

Jaume Raventós, Cristòfol Mestres Artigas i els germans Vidal-Barraquer.

L'escola enològica francesa ha donat personatges il·lustres com Ulises Gayon, Maumené, Jules Ventre, Jean Ribereau-Gayon. A Itàlia destaquen Saninno i Garoglio, i a Espanya Nicolás de Bustamante i Ildefonso Mareca.

Un festival de sensacions

Superada la idea del vi com a aliment, la societat ha arribat al punt interessant de considerar el vi com a causa de satisfacció, de gust, de plaer, que és la visió més encertada d'aquest producte, avui però considerat per alguns –els esnobs– bàsicament com a element de prestigi i que es posseeix exclusivament amb diners.

Això no és cert. El vi es posseeix amb els nostres sentits en l'acte de la degustació intel·ligent, que implica una degustació atenta, voluntària, amb bona disposició d'esperit per establir un interessant diàleg entre l'home i el vi, ja que aquest s'expressa en les seves virtuts i en conseqüència el degustador s'emociona amb les sensacions que li produeix.

Certament hi ha moltes variants en la degustació del vi, que no és altra cosa que sotmetre aquesta beguda al judici dels nostres sentits a fi de descriure-la i valorar-la. Hi ha una degustació analítica, rigorosa, científica, quasi objectiva; hi ha la degustació que es fa

en concursos i competicions; la degustació encaminada a qualificar l'aptitud d'un vi a pertànyer a una denominació o gaudir d'una determinada categoria. Però potser aquestes, pel seu caràcter professional, sobrepassen els límits d'aquest llibre.

Parlarem breument de la degustació per a afeccionats, la que va dirigida a valorar el grau de plaer que ens proporciona un vi i com s'ha d'actuar per treure el màxim profit d'aquesta degustació, sempre subjectiva.

El primer que cal fer és tenir els sentits disposats i l'atenció ben desperta, ja que entre beure un vas d'aigua (acte reflex) i degustar un bon vi (voluntari) l'atenció és l'única diferència.

A partir d'aquí s'inicia un procés molt més lent en la seva descripció que en la seva realització i que té un complex itinerari per al nostre sistema nerviós. La degustació s'inicia amb la recepció dels estímuls (colors, aromes, gustos) sobre els òrgans dels sentits; aquesta estimulació, per un mecanisme complex, arriba al cervell on genera una sensació la qual, en fer-se conscient, esdevé percepció –per comparació amb patrons memoritzats anteriorment– i genera una resposta en forma de descripció, valoració, acceptació o refús.

Preneu la copa de vi. Primer de tot cal "mirar-la" amb deteniment per veure el que ens diu. Observeu primer l'absència de partícules sòlides, després la transparència, la limpidesa, la lluminositat del vi o en

cas contrari la manca de brillantor, l'opacitat, la terbolesa. Tot seguit cal fixar-se en el color, la intensitat i el matís i assajar de trobar el terme prou escaient per definir amb la màxima exactitud el color observat. La intensitat del color i el matís orienten molt sobre l'estructura del vi, el cos, l'edat, el nivell d'evolució. Cal fixar-se també en la fluïdesa del vi, el seu grau d'adherència al vidre quan el fem girar, la formació de llàgrimes o regalims a l'interior de la copa, la presència o absència de gas.

Tot seguit cal flairar la copa en repòs. Aquest primer cop de nas ens indicarà la presència o absència de defectes i ens permetrà qualificar un vi de franc, net o, contràriament, de defectuós o poc franc. Tot seguit cal agitar suaument el vi dins la copa, fent-lo girar, a fi de provocar el despreniment d'aromes volàtils. Ràpidament s'ha d'ensumar amb força per valorar la intensitat, l'elegància i naturalesa de la flaire que desprèn el vi. En la descripció de la fragància d'un gran vi poden entrar-hi diverses imatges, sempre comparatives, que evoquen des de la senzilla poma fins a l'espècia més exòtica. La intensitat de l'aroma és igualment un paràmetre de qualitat del vi.

A la boca el vi provoca una successió de sensacions diverses que va molt més enllà dels gustos elementals (dolç, salat, àcid i amarg). A la fase inicial o d'"atac" dominen els gustos dolços originats per l'alcohol i els sucres; tot seguit en l'"evolució", s'hi fan

presents els sabors àcids i salats als quals cal afegir-hi les sensacions aromàtiques percebudes per la via retronasal i les sensacions de tacte com l'astringència, la causticitat o les sensacions tèrmiques. Finalment, en el "darrer gust" o sensació final, hi ha predomini de gustos amargs originats per tanins i altres polifenols.

És en aquest punt –una vegada engolit o escopit el vi– quan cal fer la integració, resumir la suma de sensacions obtingudes i fer una descripció senzilla i precisa del vi i la seva valoració global. Tant o més important que la identificació de components (alcohol, àcids, aromes, tanins) és la proporció i la relació entre ells, l'equilibri, l'harmonia de sensacions que provoquen, el que dóna la mesura de la qualitat d'un vi i el grau de satisfacció que causa en qui el degusta atentament.

Simplificant molt, es pot dir que des del punt de vista del gust, un bon vi és el que assoleix l'equilibri exacte entre els seus components de tipus àcid, astringent i amarg d'una banda i els components dolços de l'altra. A aquesta composició harmònica, cal afegir-hi la important fracció aromàtica procedent de la varietat (primaris), de la fermentació (secundaris) i de l'envelliment (terciaris).

El vocabulari del degustador

Es sabut que l'aspecte més difícil de la degustació no és percebre sensacions si no saber-les descriu-

re usant el vocabulari apropiat que, en ocasions, resulta una mica misteriós per als profans. El llenguatge del degustador és sovint un llenguatge fet d'analogies, de comparacions. Així els colors es descriuen usant els nom dels colors bàsics més un de complementari que indica el matis (per exemple, groc pà·lid verdós). També hi ha uns termes específics de la limpidesa usats de major a menor intensitat.

La descripció d'aromes és complicada, ja que no existeix una teoria unitària sobre els olors. S'utilitza per tant un llarg conjunt de termes analògics agrupats en famílies aromàtiques de les quals hi ha diverses propostes, com la de la doctora Noble de la Universitat de Davis a Califòrnia, o el professor Peynard de Bordeus.

Per a satisfacció dels escèptics, la presència d'aromes tan singulars com per exemple de violeta, mantega, cacau, rosa o clau d'espècia en alguns vins, ha estat comprovada àmpliament per tècniques cromatogràfiques.

Classificació de famílies aromàtiques, segons el professor Emile Peynaud

Animals: butíric, de carn, pútrid, cuir...

Balsàmiques: resinosa, de pi, eucaliptus...

Fustoses: roure, castanyer, acàcia...

Empireumàtiques: de cuit, caramelitzades, torrat, fumat...

Químiques: alcohol, cetona, acètic, sulfurós, mercaptans...

Espècies: pebre, canyella, nou moscada, clau...

Florals: rosa, gerani, violeta, taronger, lila...

Fruïtoses: cirera, maduixa, grosella, préssec, pera, poma, plàtan...

Vegetals: herba, fulla morta, tabac, te, bolet...

Esters: derivats de la fermentació alcohòlica: esters, àcids grassos, alcohols superiors...

Els gustos elementals, en ser només quatre o cinc (si acceptem l'umami, nom del gust de carn o de proteïnes) són de fàcil descriure, com també les sensacions tàctils que es limiten a l'astringència, la fluïdesa, el caràcter pungent, la causticitat i les àlgiques. Més difícil és la descripció de sensacions complexes com el *flavour* o la impressió total que comporta termes relatius a l'estructura, el cos, la persistència aromàtica, l'elegància, l'harmonia, el caràcter, el nivell d'evolució i, el que és més important, el grau de satisfacció, plaer o emoció que desencadena la degustació d'aquell vi.

Cada un d'aquests atributs té un vocabulari propi que pot utilitzar des de conceptes geomètrics, fins a termes tèxtils, anatòmics o constructius, la qual cosa en ocasions desperta fantasies excessives i origina excessos verbals ridículs. Definir un vi no és un acte de creació literària, com alguns suposen, és quelcom que s'ha de fer usant els termes justos sense massa austeritat —que indica pobresa de lèxic (bo, bé, *vale*)— ni sobrepassar els límits de la prudència i de la imaginació per descriure un bon vi de la terra.

No hi ha cap mena de dubte que el Trivial o el Monopoly són jocs apassionants per a les vetlles tristes d'hivern. Un suggeriment és substituir-los per una distracció tant o més divertida: es diu "Jugar a degustar". Es tracta d'intentar, entre amics, descobrir i descriure aromes d'un o més vins, endevinar anyades, cercar procedències, descobrir varietats, trobar cellers, comparar vinificacions.

Tot un festival de sensacions gratificants al voltant del vi naixeran de cop a la vostra copa. I us fareu més amics.

L'ús social i gastronòmic

L'home degustador de vi, al llarg de més de cinc mil anys de pràctica i assaigs diversos, ha anat establint una sèrie de normes de compliment voluntari que ajuden a treure el màxim plaer del simple acte de beure una copa de vi. S'ha de dir per endavant que aques-

tes regles no són rígides ni immutables i que, possiblement, l'única norma vàlida per regir aquest acte lúdic de la degustació entre afeccionats és que tothom begui el vi que més li agradi com li plagui i quan li vingui bé.

I aquí s'acabaria tot. Però potser no són sobrats una sèrie de consells per als no iniciats, que els orientin de forma molt elemental per començar a moure's amb desimboltura en aquest complex món del vi i del seu coneixement.

D'antuvi cal recordar de nou que el vi, a la nostra civilització, és la beguda de la convivència, del diàleg, de la relació. Per això parlem d'ús social del vi per recalcar, d'una manera o altra, que el vi —com el pa— s'ha de compartir i, com diu un aforisme francès, primer es mira, després es degusta i en acabat se'n parla llargament. Per tant el vi, si pot ser, sempre en companyia i en bona companyia.

En segon lloc el vi entre afeccionats —deixem de banda el tast professional— pren la seva dimensió real acompanyat del menjar apropiat. De la mateixa manera que el Dionís grec prenia la seva divina magnitud tan sols amb un alegre seguici de bacants, sàtirs i silens, així "monsenyor el vi", com l'anomena Jacques Puisais, s'expressa en tota la seva glòria quan s'acompanya dels plats més encertats per fer destacar les seves virtuts. Per això parlem, doncs, de l'ús gastronòmic del vi.

Els detalls previs

Veiem tot seguit algunes qüestions que fan referència al maneig encertat del vi per gaudir-ne plenament i no malmetre en uns instants una ampolla que ha costat molt de temps i molts esforços d'elaborar. Cal tenir present que una ampolla d'un gran vi no s'improvisa, per molts diners que es tinguin.

Per començar cal fer atenció a la temperatura de servei ja que és un aspecte delicat, i es justifica per la mateixa composició dels diversos vins. A títol orientatiu es pot dir que les temperatures de servei ideals són per a blancs i rosats, entre 6° i 11°; per a negres, entre 14° i 18°; i per a escumosos, entre 4° i 7° (mai gelats).

En tots els tipus de vi, els més joves, els més lleugers, els més àcids, s'han de servir a la temperatura de la banda baixa ja que no tots els vins tenen la mateixa composició. És prudent no sobrepassar aquest límits superiors i desterrar aquelles velles idees que els vins negres no es poden refrescar i s'han de servir a la temperatura de l'habitació (*chambré se'n deia*), norma sorgida al Bordeus del segle XVIII quan les temperatures de les habitacions eren molt més baixes que les d'avui. Un gran vi negre calent recorda perillosament el brou, un vi massa fred insensibilitza el paladar. No cal dir que l'operació de temperar un vi ha de ser sem-

pre delicada i que no es pot aplicar ni fred ni calor de forma brutal.

En vins blancs, rosats i escumosos, l'ampolla s'ha d'obrir just abans de servir. En negres de criança i reserva, s'ha d'obrir uns minuts abans, però no amb l'escandalosa anticipació que algú prescriu, ja que els vins que precisen certa oxigenació per obrir-se aromàticament, com se sol dir, cal que siguin decantats, ja que destapant no n'hi ha prou, per temps que passi.

S'ha de tallar la càpsula amb cura per sota del riscle i seguidament, utilitzant el llevataps apropiat –un tirabuixó de mala qualitat pot omplir el vi de serradures de suro–, cal treure aquesta peça tant important per a la conservació del vi. Ensumar-lo i observar-lo pot ajudar a valorar la qualitat del vi que degustarem. Des del transport del celler a taula fins a abocar el vi a la copa passant pel temperament suau, totes les operacions al voltant de la degustació s'han de fer amb cura, respecte i un cert ritual. La precipitació i la barroeria són poc compatibles amb l'estat d'ànim apropiat per gaudir d'un bon vi.

L'eina ideal de degustació és la copa de vidre prim, transparent, incolor, llis, de capacitat variable però suficient perquè una tercera part contingui uns 50 centímetres cúbics de líquid. Hi ha d'haver prou espai lliure per poder moure el vi i ensumar-ne els aromes, ja que és important la relació entre el volum

de vi i el volum d'aire, i per això cal refusar copes massa petites o de cabuda excessiva. Hi ha múltiples dissenys de copa –baló, tulipa, ou truncat– de gran elegància que en ocasions prenen el nom de la zona geogràfica on s'han originat (Alsàcia, Priorat, Borgonya, Penedès).

Pel consum de vins escumosos cal escollir sempre una copa estilitzada tipus flauta a fi de poder observar el despreniment de gas i la formació de corona d'escuma. En principi caldria refusar la copa plana clàssica anomenada Pompadour.

Altres qüestions de tipus pràctic que es plantegen són per exemple l'ordre de servei de diversos vins en un exercici de degustació o en un àpat. L'ordre de prioritat és senzill: primer els blancs, primer els joves, primer els secs, primer els lleugers, primer els frescos. Això pot plantejar dubtes entre un blanc de cos i un negre lleuger o un negre jove i un blanc de criaça. El camí és provar les diverses combinacions fins arribar a l'ordre ideal de servei, que dependrà també del moment, la companyia i el plat que s'hi acompanyi. La qüestió és tenir un pretext per anar practicant i així créixer en saviesa i en experiència. L'art de degustar no és altra cosa que sensibilitat, entrenament i memòria.

Es bo recordar que els vins escumosos són uns excel·lents vins d'aperitiu, d'entre hores, copa de nit o

vi per a tot un àpat. En general, però, no són vins de postres encara que sí de brindis.

Contràriament a la frase tòpica, sobre gustos hi ha molt i molt ben escrit i encara més sobre combinacions entre vins i menjars —ara se'n diu, una mica emfàticament, "maridatges". No acabaríem mai si hi entréssim. És prudent però aconsellar els curiosos d'aquest tema tan apassionant que cal superar aquella actitud tan elemental que recomanava vi blanc per al peix, negre per a la carn. Cal fer servir més la imaginació i recórrer a l'amplia varietat de vins que ens ofereix el nostre país, i no cal dir tota la geografia vitivinícola mundial.

Les combinacions possibles són molt seductores i obren camis de recerca insospitats per als sentits. El consell però és que cal combinar vins i menjars sense caure mai en el grotesc i en l'originalitat basada en l'extravagància o en l'absurd. Cal experimentar fent servir el sentit comú, jugant amb habilitat el principi d'harmonia o de contrast entre sabors, l'afinitat de colors entre vins i salses (vins blancs salses blanques, vins negres salses fosques) o vins i carns (carns vermelles vins negres), els aliments i preparacions de mal combinar (vinagretes, carxofes, fonoll, xocolata), fins i tot les circumstàncies (sardinada: vi senzill i bo; ocasió solemne: vi sofisticat). En darrer terme, alhora d'elaborar un menú, no es pot oblidar que els països meridionals, com el nostre, tenen una gran riquesa de

vins de postres (garnatxes, malvasies, moscatells) als quals cal fer honor.

Tot aquest conjunt de normes es pot resumir en la regla d'or dels Chevaliers de Tastevin de Clos Vougeot a la Borgonya que diu: "Sobretot que el vi que estàs bevent no et faci enyorar el vi que ja has begut."

Vi i salut

Deia Louis Pasteur que "el vi és la més sana i més higiènica de les begudes" i el temps li ha donat la raó. Avui el vi negre és un element important de la famosa dieta mediterrània, posada de moda pels americans, dins la qual actua com a antioxidant i protector cardiovascular pel seu elevat contingut en polifenols i exerceix un efecte beneficiós sobre l'organisme, reconegut medicament pels organismes més prestigiosos. La utilització medicinal del vi és molt antiga –Hipòcrates ja en parlava amb admiració– i en la farmacopea medieval es poden trobar nombroses preparacions en les quals el vi n'és l'ingredient essencial.

És igualment cert que el vi conté alcohol etílic, circumstància que obliga a consumir-lo amb moderació i intel·ligència. Cada bevedor responsable, i tots han de ser-ho, ha de saber la qualitat i la quantitat de vi que pot consumir sense que resulti perjudicial per a la seva salut i sí beneficiós per al cos i el plaer dels sentits. Els qui busquen en el vi tan sols el poder euforitzant de l'alcohol val més que canviïn de beguda.

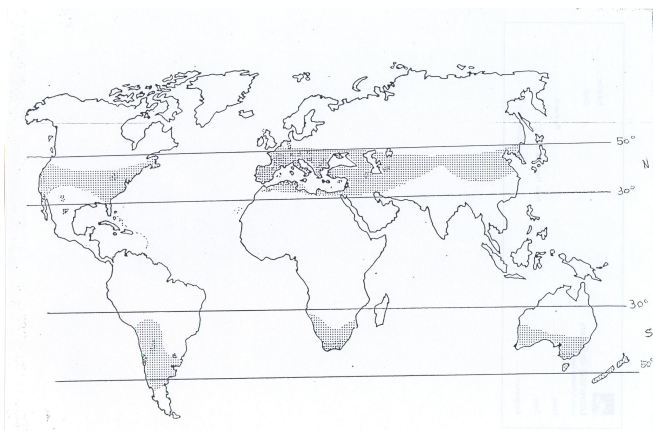
També en aquest sentit cal dir que la identificació vi i alcohol que alguns s'entossudeixen a fer és del tot equívoca, ja que la naturalesa i els efectes de l'alcohol resultant de la destil·lació industrial i l'obtingut per fermentació natural, com és el cas del vi, són molt diferents.

Igualment identificar el problema social de l'alcoholisme amb el consum de vi és totalment fals i queda demostrat amb el fet incontestable que mentre l'alcoholisme malauradament augmenta de forma alarmant, el consum de vi per càpita, disminueix any rere any. No hi ha doncs relació causa-efecte.

En darrer terme, al marge de consideracions científiques i mèdiques, és bo recordar el que sàviament deia un filòsof: "Tan sols els esperits buits s'omplen de vi". Gaudir del vi i preservar la salut és compatible bevent amb moderació i intel·ligència.

Una geografia elemental

La vinya es conrea en els climes temperats del món entre el paral·lels 30°-50° latitud nord i 30°-40° de l'hemisferi sud. I no cal discutir per uns quilòmetres més o menys d'uns límits que el canvi climàtic modificarà inexorablement. D'entre totes aquestes zones, la regió mediterrània és la més emblemàtica i històricament més important pel que fa a producció de vins de qualitat.



Zones de producció.

En el continent americà cal esmentar la producció d'Argentina, a les regions de San Juan i Mendoza. A Xile destaquen els vins de Curicó, Itata i Cauquenes. A Estats Units la zona de Califòrnia (Sonoma i Napa Valley) és famosa per la qualitat i la projecció dels seus vins, amb vinyes que es remunten a l'època de les missions franciscanes.

També com a països neovitícoles citarem l'important producció de Sudàfrica, Austràlia i Nova Zelanda, països representatius dels nous vins anomenats tecnològics.

A Europa cal justament citar en primer lloc França, amb els vins escumosos de Champagne, els

negres solemnes i virils de Bordeus (Médoc, Graves, St. Emilion), els blancs singulars (Montrachet, Mersault, Pouilly Fuissé) i els negres vellutats de Borgonya (Cote de Nuits, Volnay, Richebourg). També cal conèixer els aromàtics *riesling* d'Alsàcia i els negres de Chateauneuf du Pape, sense oblidar els dolços naturals del Rosselló (Banyuls i Ribesaltes). D'Itàlia entre els centenars de bons vins que s'hi produeixen s'ha de tastar el majestuós Barolo, el Barbera, el Valpolicella, el Frascati, el Pasito de Pantelleria, a més dels petits Lambruscos saltants i els Chianti de pizzeria.

D'Alemanya són imprescindibles els vins blancs i perfumats del Rheingau (Johanisberg per exemple) o del Mosel, i a Austria el vi alegre del Grinzing begut en un *heuriger* entre valsos i cançons. Dels vins hongaresos sobresurt el Tokay concentrat i els negres del llac de Balaton. El vi de Porto, amb les seves múltiples i selectes variants justifica, per ell sol la fama del Portugal vitícola al qual pot afegir-se justament el vi de Dao o el moscatell de Setúbal. De Grècia, per curiositat històrica, cal provar la *retzina*, un dia de molta calor, o un moscat de Samos.

Espanya és rica en zones productores de vins negres de tradició i fama com la Rioja, la primera en antiguitat, la Ribera de Duero o Valdepeñas, blancs conductors com els de les Rias Baixas a Galícia o de Rueda, els rosats navarresos i de Cigales i els excepcionals generosos de Xerès (*finos, manzanillas, amontillados*

i *olorosos*), que es troben justament entre els vins més prestigiosos del món.

Catalunya és un petit univers en la producció de vi, coneguda sobretot per ser bressol del cava, el vi escumós que ha dut el nom del Penedès i Sant Sadurní pels cinc continents, com en el seu moment ho van fer els vins clàssics de Tarragona, la malvasia de Sitges o els suaus blancs d'Alella. Avui l'Empordà, amb negres potents i singulars o amb la garnatxa dolça, la Conca de Barberà, el Bages o la Terra Alta, són les zones que, després d'una gran renovació vitícola, ofereixen vins de qualitat. Una renovació que possiblement va iniciar-se a la zona lleidatana de Raimat als Costers del Segre i que ha fet el cim en el misteriós i auster Priorat, tradicional i emergent alhora.

EL VI TAMBÉ ÉS MÉS QUE UN CLUB

Seria una visió molt pobra, i sobretot falsa, entendre el vi estrictament com una beguda estimulant, com un aliment, fins i tot com un vehicle de comunicació o una font de plaer. Seria menystenir el que ha significat el vi en la nostra societat i en la nostra civilització si no es fes l'atenció necessària a aquest imprecís i voluminós conjunt d'activitats, manifestacions, obres, objectes, tradicions, fins i tot creences, que configuren el que es pot denominar veritablement "entorn cultural" del vi.

En l'àrea de la nostra civilització occidental el vi ha creat tot un imaginari que, contra la seva definició literal i clàssica, se sustenta sobre quelcom real que podríem definir com la imatge idealitzada d'aquest producte singular que certament no té forma més enllà de la copa que el conté, però sí color, aroma i gust. Aquest imaginari s'afirma en una rica simbologia que retrobem constantment en el llenguatge, la literatura i la creació artística en general.

El misteri d'aquesta omnipresència potser rau en allò que deia Ortega y Gasset que el vi abans de ser un problema administratiu –això ja ve de lluny!–, va

ser un déu. Un déu frenètic que a la Grècia clàssica es va anomenar Dionís i que a més de donar la vinya als homes i difondre les virtuts del vi era, de prop o de lluny, el protector de les arts, l'esperit inspirador, el símbol de la vegetació renaixent i de la fecunditat, el déu de l'embriaguesa creativa.

Molt de passada hem de referir-nos a Friedrich Nietzsche quan diu que la concepció artística de la vida, en front la concepció moral, és la que es denomina dionisiaca, idea sobre la qual centra la seva llarga i complexa dissertació dualista de l'origen de la tragèdia. Hi ha doncs una visió dionisiaca de la vida, fonamentada en la capacitat creadora i el goig de viure, davant d'una altra manera d'entendre el món. L'essència de l'art seria, en general, dionisiaca.

Per això parlem d'un entorn cultural del vi, més enllà del que s'entén estrictament per art, i per això, ironitzant, diem que el vi també és més que un club. D'alegres tastavins, de somniadors o del que es vulgui, però més que un club.

L'art i el vi

La relació entre el vi i l'art, en sentit ampli, ve de molt enrere i està plenament acceptada pels estudiosos. Un dels grans poetes del vi, el francès Paul Claudel, deia que el vi és alliberador de l'esperit i il·luminador de la intel·ligència, dues condicions indispensables per crear una obra d'art.

Possiblement en l'entorn del vi hi ha una certa preeminència literària, però també en el terreny de les arts plàstiques la seva presència és constant al llarg de la història que ens fa remuntar a la bella decoració de parres ubèrrimes i raïms madurs de la tomba egípcia de Senefer, a la vall dels nobles, anomenada també tomba de les vinyes, obra d'un pintor anònim de fa 3.500 anys.

En el transcurs dels temps el misteri del vi —el seu origen nebulós, els seus efectes màgics— ha seduït a infinitat d'artistes, els quals amb la seva imaginació desbordada, amb la seva sensibilitat, amb la seva finesa de percepció, han ajudat a construir aquella idea tan subtil que el vi té esperit, té una ànima que es troba reflectida en les obres d'art que el prenen com a tema.

Ja ens hem referit a l'anomenada embriaguesa creativa, que no és altra cosa que reconèixer que una de les relacions entre la creació artística i el vi deriva del seu poder estimulant. O sigui que des de sempre, el vi ha actuat com a font d'això tan imprecís que se'n diu inspiració, darrere la qual s'amaga en moltes ocasions un parell de copes begudes a temps, com maliciosament insinua Hegel en el seu tractat d'estètica.

Per tant el vi ha servit per desvetllar algunes vegades l'adormida inspiració de molts artistes i això ja justifica la relació entre l'art i l'entorn del vi. Però aquesta relació no s'acaba aquí, ja que dins la història de l'art

trobem nombrosos exemples en què la vinya, el vi, el bevedor, han estat protagonistes indiscutibles d'obres mestres de la pintura.

Tot i que parlar de pintura sense contemplar les obres més representatives del que parlarem és com intentar degustar un vi i descriure'l sense tenir-ne una copa a les mans: el resultat sempre resulta pobre i descolorit.

El vi en la pintura

Les tombes dels nobles de l'antic Egipte amb decoracions referides al conreu de la vinya o a l'art de fer el vi com les de Sennefer, Nakht, Menna, Kaemwase, entre moltes altres de la XVIII dinastia (datades entre el 1.500 i 1.000 aC), potser són les representacions plàstiques més antigues sobre el tema, però també hem de referir-nos a diversos i interessants baix relleus de les civilitzacions mesopotàmiques, com els que es van trobar al palau d'Asurbanipal a l'antiga Nínive, datats el segle VIII aC, que representen clarament plantes de vinya i ritus de libacions.

Una de les màximes expressions de l'art grec antic és la ceràmica àtica pintada dels segles VI a IV aC, en la qual sovint es representen escenes de banquets, festes i brindis en honor del déu del vi. No endebades Ceramos, protector de l'art de la terrissa, era fill de Dionís i Ariadna. Infinitat de *kántharos*, *píxides*, *skyp-hos*, *càlix* o *enòcoes* àtics, decorats amb figures negres o

vermelles, evoquen des de l'alegria de la verema feta per sàtirs, com en l'àmfora d'Amase, fins al miraculós viatge iniciàtic de Dionís representat en el denominat vas d'Exekias.

Pompeia —on s'han trobat més de dues-centes tavernes— era la capital de l'elaboració i el comerç de vi de l'antiga Roma; és natural doncs que sigui en la pintura pompeiana on hi ha més representacions plàstiques referides al vi i a la seva llegenda. Els murals de la Vila dels Misteris i la natura morta amb raïms de la Vila Iulia Fèlix en són dues mostres representatives. És però en els relleus, i sobretot en els mosaics romans d'inicis de la nostra era, on abunden les representacions de la cultura llatina del vi. Són especialment destacables *El triomf de Bacus* del museu de Soussa i els mosaics del museu del Bardo, ambdós a Tunísia.

En els llibres d'hores medievals, les tasques de la vinya i la verema solen identificar el mes de setembre com es veu en *Les très riches heures* del duc de Berry o del rei Manuel de Portugal, per no citar el famós tapís de Cluny o l'estrafolària *Tardor* d'Arcimboldo. Fins al Renaixement l'art és preferentment de tipus religiós. Hi trobem representat el vi eucarístic —el *Sopar* de Leonardo és la imatge més coneguda, juntament amb les de Tintoretto i Dalí—; el vi de les noccs de Canaa —remarcable la interpretació del Veronese—; el raïm de la terra promesa i, ja en la pintura gòtica centreeuropea,

aquella inquietant simbologia de la premsa mística en la qual el vi i la misteriosa transsubstanciació són el tema principal de l'obra.

A partir de Tizià principalment, s'inicia la pintura "sensual" i l'art s'enriqueix en fantasia i llibertat. Sovint la vinya i el vi apareixen en la temàtica escollida pels artistes per despertar emocions, per expressar vivències, per retratar un ambient, una classe social o un país, per recrear una llum o interpretar una transparència.

Les variants d'aquesta temàtica vinícola en l'art són les següents. Primer, els bodegons, també denominats natures mortes, nom que fa una mica d'angúnia. Aquesta modalitat artística ha estat abundantament conreada en totes les èpoques i estils, prenent formes distintes segons l'escola pictòrica. Hi ha bodegons barrocs, que simbolitzen l'opulència i la sensualitat del sentit del gust. Altres es mostren despullats d'accessoris elementals, amb els aliments més simples, entre els quals no sol mancar el vi.

En ocasions hi trobem raïms de grans grossos i sucosos, de colors diversos que suggereixen l'abundància, la fertilitat, l'apoteosi de la fructificació. Les escoles flamenca i holandesa del segle XVII són riques en aquest gènere que arriba fins als magnífics bodegons de Zurbarán, Chardin, Cezanne o Fantin-Latour, per citar-ne alguns. És la representació del ri-

tual alimentari de cada lloc i cada època vist a través de les natures mortes on només el vi és viu.

En segon lloc, la temàtica vitícola en la pintura se centra en el paisatge, en la mateixa vinya i en les transformacions de cromatisme variant que presenta al llarg de l'any, com les interpreta Van Gogh en els quadres titulats *Vinya verda* i *Vinya vermella* o les lluminoses vinyes de Xerès pintades per Sorolla.

També les feines de conreu, sobretot la verema, tenen múltiples representacions plàstiques al llarg dels segles. Aquesta feina de recol·lecció, plena d'alegria i de cançons, és la imatge del triomf del viticultor sobre una terra sovint seca i aspra. És tòpic citar *La vendimia* de Goya, a la qual es pot afegir la *Verema* de Renoir, una altra de Dalí i de molts altres artistes seduïts pel tema com Troyon o Dufy. Boters, negociants, transport, trepitjadors de raïm són motius recurrents en la pintura europea dels darrers cinc-cents anys. De François Millet a Pinelli passant per Zuloaga o l'anglès Turner, podríem citar centenars d'obres.

En tercer lloc, mentre que el bodegons retraten objectes i fruits, els retrats de persones en actitud de beure, són tot un món dins la pintura. Bevedors seriosos, solitaris i tristos. Bevedors alegres, jovials i en plena festa. Retrats "psicològics", interpretats per la forma d'agafar la copa o de mirar el vi que té el protagonista. Es pot citar *Hombre con una copa de vino* de Diego Velázquez o el *Bevedor alegre* de Franz Hals, en-

cara que és insuperable *Le jeune dégustateur* de Mercier. En les antologies, hi ha infinitat d'escenes de celebracions, àpats i festes, fins i tot d'embriaguesa moderada, on el vi és present, la qual cosa dóna una idea exacta del valor social del vi com a vehicle de relació i ferment d'amistat. Cal citar *El rei beu* de Jordanes, o *Le déjeuner aux huitres* de De Troy, els famosos *Borrachos* de Velázquez, encara que aquest no és el nom oficial de l'obra mestra, i la inevitable *Bacanal* de Poussin.

Des dels clàssics *dejeuners sur l'herbe* –tema recurrent sobretot al segle XIX amb els impressionistes (Manet, Monet, Renoir)– fins als tenebrosos interiors de tavernes, la història de la pintura retrata bevedors de vi en interiors de domicilis burgesos, en balls, cuines de pagès, cafès i tertúlies, com a document de la societat de cada temps i cada època. Mostren la taula i el vi de cada dia, la conversa plàcida, l'amistat, el diàleg seriós, el joc inofensiu, la pena literària. També en aquest capítol es pot incloure la representació de l'excés, del mal ús del vi, els aspectes més foscos de l'alcoholisme, amb explícita voluntat moralitzadora. L'art del clarobscur també ha pintat la cara més desagradable del vi, que no sempre és alegria.

El darrer grup aplega la pintura històrica, les escenes mitològiques, que són molt importants tant pel nombre com per la significació dels artistes que les signaven, que van retratar sàtirs, silens i bacants amb profusió i encert. Són d'antologia en aquest tema les

obres de Rubens i José de Ribera. Dionís i Bacus són les divinitats omnipresents, la simbologia de la fertilitat, la vegetació exuberant personalitzada en els magnífics retrats de *Bacus* i *Bacus malalt* de Michelangelo Merisi, anomenat Caravaggio, o el de Guido Reni. Del segle XVI al XIX la cultura clàssica i els emblèmics mitològics van ser un tema inescapable per als pintors.

Una breu referència a la pintura catalana del darrer segle ens obliga a citar les escenes rurals de Miralles, Martí Alsina, Mas i Fontdevila, Joaquim Mir o Martí Aguiló, alguns retrats de Ramon Casas i els interiors de Russinyol. Però és en determinats paisatges de Miró de l'època de Montroig, a *Ampolla de vi*; *El carro de Bacus* i *Natura morta viva* de Salvador Dalí i en obres de l'etapa de Gòsol de Pablo Picasso, on millor es reflecteix aquesta variant bàquica de la pintura catalana contemporània.

Tot i aquesta ràpida i minsa selecció seria injust silenciar Pere Pruna amb *El vi de Quios*, els bodegons de Joan Serra i Ricard Canals, els paisatges de vinyes empordaneses de Lluís Roura. Dos autors marcadament "vitícoles" són l'extraordinari gravador vilanoví Enric Cristòfor Ricart i el gran pintor dels paisatges aspres de vinyes i garrofers, el vallenc Jaume Mercadé.



Gravat de la verema, d'Enric C. Ricart.

Tot i la profusió de noms i obres que acabem de relacionar —malgrat practicar una rígida autocensura— han quedat per citar per a cada estil i cada època centenars de milers d'obres que donen testimoni de l'estreta relació entre vi i art.

Dels boters als grafistes

Més enllà de l'entorn industrial i tecnològic del sector vitivinícola, que actualment és molt ampli, des de sempre hi ha hagut una activitat artesana vinculada al procés d'elaboració, comercialització i consum del vi, que en determinades circumstàncies ha acabat

esdevenint gairebé un art. Aquesta artesanía ha anat evolucionant a mesura que els envasos destinats al vi s'han perfeccionat, han anat canviant els usos socials de consum i també les tècniques de comercialització.

Possiblement són els boters, que algú ha denominat "ebenistes del vi", els qui ocupen un lloc preferent en aquestes activitats artesanies vinculades al vi. Es tracta d'un ofici molt antic ja citat per Cató i Heròdot. Estrabó i Plini parlen d'unes grans bótes construïdes a la Gàl·lia i d'aquí deriva possiblement la tradició de l'origen gal d'aquest envàs, fomentada, com és natural, pels mateixos francesos.

El procés de fabricació de bótes de fusta destinades a la conservació i el transport del vi ha estat manual i artesà durant segles. Al llarg del segle XIII i posteriorment es troben diverses referències històriques als gremis de boters del Piemont, Venècia, Toscana, Vaud i també a casa nostra. En zones centreeuropees, com Suïssa, l'ofici era una carrera estrictament regulada, amb rigoroses proves d'accés a cada un dels graus d'artesà, que certament exigien una sèrie de coneixements poc corrents a l'època. Als museus del vi de Vilafranca del Penedès o de Peralada es poden veure encara grans vaixells congrenyats —una variant de la boteria artesana antiga— realitzats per aquests mestres de l'art.

Es curiós consultar els gravats sobre aquest ofici publicats a l'Enciclopèdia de Diderot i D'Alembert

el segle XVIII on es poden veure les diferents fases del procés artesà de fabricació d'un tonell en aquella època.

Als països de gran riquesa forestal com Alsàcia, Alemanya, Eslavònia o Suïssa, del segle XVI al XIX, hi havia la tradició de construir bótes de dimensions excepcionals i ricament esculpides, destinades a contenir els delmes o l'aportació que els vinyaters pagaven en espècie al senyor feudal. Portelles, travessers i fons de bóta han pres forma de dragó, cargol, pàmpol o àngel bufador per obra d'aquest escultors, mestres indiscutibles en la talla de fusta. Escuts nobiliaris, emblemes gremials i distintius de ciutats, van ser també gravats en bocois i barralons.

Al castell de la ciutat universitària de Heidelberg o al museu Unterlinden de Colmar poden contemplar-se encara algunes d'aquestes bótes excepcionals —a Köenigstein es deia que hi havia una pista de ball al damunt—, si bé als Països Catalans, concretament a Thuir al Rosselló, es pot visitar la bóta de fusta de roure més gran del món.

També els artesans del vidre han tingut un paper en la fabricació de dos objectes relacionats amb el vi: les ampolles i les copes o vasos. Conegut ja a l'antic Egipte i també pels fenicis, el vidre bufat artesà, a causa de la seva fragilitat, no va ser emprat com a envàs de vi de forma més o menys corrent fins al segle XV a la

Toscana, ja que en aquella època els estris domèstics d'ús habitual eren d'altres materials més resistents.

És a partir del segle XVII quan l'artesanía del vidre pren un caràcter semiindustrial i progressivament l'ampolla d'aquest material és utilitzada per a la conservació i el transport del vi. L'any 1627 es patenta la primera ampolla amb forma de bulb i coll curt, i a partir de 1800 l'embotellat del vi es generalitza en ampolla de vidre (de motlle), des del moment en què el continent costa menys que el contingut gràcies al procés industrial. És la fi de l'ampolla de vidre artesà a gran escala, que es limita a les ampolles de respecte i als decantadors de gran categoria artística.

Tot i que es conserva encara algun vas de vidre verdós datat a inicis del segle I, correspon als artesans de Murano del segle XV la realització de copes de vidre de gran filigrana, als quals aviat s'afegeixen els famosos artistes del cristall de Bohèmia i de Silèsia. Objectes valuosos i d'exquisida realització i disseny, aquestes copes eren utilitzades exclusivament per la noblesa i els més rics. El poble menut bevia en escudelles de fusta i els burgesos en vasos de terrissa o estany.

Per aquest motiu, també es relaciona amb el vi l'artesanía del metall, principalment estany i plata, materials amb els quals s'han realitzat al llarg del segle gerres, vasos, pots, mesures, copes i tasses de tast, que, per la seva perdurabilitat, han arribat fins als nos-

tres dies perfectament identificats per les marques de l'artesà que les feia. Eren les eines de servei i consum més habituals durant molts segles, fins que no es va generalitzar l'ús de vasos o copes de vidre industrial barat. Encara avui són objecte d'ús en algunes zones vitícoles –i també objecte cobejat pels col·leccionistes– els tastavins d'argent, una mena de curculla de plata o de metall platejat que alguns usen per al tast de vi i que ha esdevingut emblema universal de la professió de sommelier.

També al ram de la forja correspon la fabricació d'ensenyes d'hostals i tavernes, que van ser molt importants en alguns indrets, però sobretot de llevataps o tirabuixons, eines que durant les diferents èpoques han adoptat les formes més originals. A part de la fertilitat imaginativa dels artesans, és curiós esmentar que per anomenar aquest humil utensili els francesos utilitzen la poètica expressió de *la clé des songes*. Ben trobat: la clau dels somnis.

Tot i que altres accessoris de l'entorn del vi, com ara taps de suro, bots o botelles de pell, gerres i *tinajas* de terrissa, tenen un clar origen artesanal, avui han entrat en vies de desaparició per manca d'ús –com en el cas dels bots– o bé han perdut el seu caràcter d'obra d'artesanía i han passat a fabricar-se exclusivament mitjançant mètodes industrials.

Escapa d'aquesta categoria el disseny gràfic aplicat a la realització d'etiquetes de vi i, en altres casos, al

material publicitari. La història de les etiquetes de vi és un compendi alligador de les tècniques de disseny, de l'estètica de moda en cada època, de la imatge singular perseguida per cada regió i de la normativa legal que regeix en cada moment la venda de vi.

Al costat de les etiquetes que explícitament incorporen obres de grans artistes —el cas més conegut és el del *château* Mouton Rothschild—, en el disseny habitual de moltes etiquetes de vi es troben veritables obres d'art, d'enginy, de creativitat i de sensibilitat, obra de dissenyadors gràfics, veritables artesans i artistes del món del vi.

El mateix podríem dir del món de la publicitat, on històricament i en la modalitat del cartellisme, han participat artistes tan importants com Toulouse-Lautrec a França o Labarta, Sebastià Junyent i Ramon Casas a Catalunya.

El vi en la literatura

Josep Pla, el gran escriptor empordanès en el que sovint afluïa el pagès mediterrani, conreador de vinyes i bevedor de vi, afirmava contundentment que "el vi és un element inseparable de la vida". A partir d'aquí es fa innecessari justificar la preeminència literària d'aquesta beguda, encara una mica misteriosa, que reviu en una gran quantitat d'obres de creació i actua sempre com a font d'inspiració, objecte des-

criptiu, símbol ambivalent que encarna tant la disbauxa com el misticisme.

Hi ha nombroses antologies de textos literaris de totes les èpoques i en tots els estils i formes possibles que confirmen llargament que la poesia, l'èpica, la narrativa, el teatre, l'assaig i la novel·la han incidit sobre el vi i l'han utilitzat com a imatge, metàfora o símil per expressar joia, valor, amistat, bona vida, però també altres sentiments i actituds menys positives com oblit, embriaguesa, evasió, vici.

Milers d'agudes cites literàries sobre el vi dels autors més reconeguts, centenars d'obres qualificades com a bàquiques, dotzenes de llibres impregnats d'olor de celler, poblats de bevedors, aconsellen, pel que fa a la producció literària relacionada amb el vi i la seva cultura, fer unes poques referències inevitables i força limitades al nostre entorn més immediat.

De l'antiguitat clàssica són prou coneguts els pasatges de *l'Odissea* on Homer descriu l'embriaguesa de Polifem i explica les característiques d'alguns vins avui oblidats. El segon llibre de les *Geòrgiques* de Virgili parla llargament de la vinya, del seu conreu, de vins mítics. També pot ser suggestiva una lectura d'Horaci, Cató o de l'inevitable Plini el Vell, que ho sabia tot sobre tot. No cal dir que les *Bacants* d'Eurípides tenen com argument la història de les sacerdotesses de Dionís quan aquest retornà a Tebes.

Fent un salt important en el temps i en l'espai topem amb el poeta del vi més famós que hi ha hagut mai, tot i que potser no va escriure mai cap vers: Omar Khayam (Pèrsia, 1040-1125). Astrònom, geometra, filòsof, metge, poeta i místic, la seva vida i obra han estat controvertides, ja que per alguns és un refinat místic sufi i per a altres, dins l'ortodòxia islàmica, es tracta senzillament d'un descregut i un blasfem que cantava el vi i l'embriaguesa en contra la prohibició alcorànica.

La seva obra *Rubaiyat* és un conjunt de quarteletes de gran bellesa –algunes autèntiques, altres segurament atribuïdes– en les quals es refereix repetidament al plaer de beure, al vi, la copa, els pàmpols i els raïms. Amb quina intenció? Potser mai no ho sabrem.

Aquesta preferència anacreòntica la trobem també en la temàtica de la delicada poesia andalusí de la mateixa època (Ibn Quzman, Al-Mutamid, Abu Said, Al Taliq), que desmenteix en certa mesura el rigor islàmic sobre el vi en alguns moments històrics.

Un autor inevitable per la seva significació és François Rabelais (Chinon, 1493-1553) Frare, metge i erudit de vida atzarosa, les obres *Gargantua i Pantagruel* són paròdies en les quals el menjar, el beure i el goig de viure simbolitzen la tolerància i l'esperit humanista en front de l'obscurantisme d'èpoques anteriors.

La novel·la picaresca espanyola del Segle d'Or està carregada de divertides pàgines on els protago-

nistes són el vi i la taverna, ambient natural del *pícaro*. És antològica la descripció de l'astúcia d'*El Lazarillo de Tormes* per robar el vi al cec que acompanyava, com també la pàgina de *Don Quijote de la Mancha* de Cervantes (1574-1616) on es baralla amb les bótes de vi en confondre-les amb bandits.

El *pícaro* refinat, en versió anglesa, és Falstaff, el personatge de William Shakespeare (1564-1616), que menja i beu desmesuradament (i de gorra) Madeira, Xerès, *sack*, *french claret* o malvasia a *Enric IV* i *Les alegres comares de Windsor* de l'època anterior a les grans tragèdies shakespearianes.

Alguns poemes de Pierre de Ronsard i el teatre de Molière evidencien la importància artística i social del vi a la França d'aquells moments, com ho reflecteix posteriorment l'obra de Lamartine i Balzac, però més que cap altra *Les fleurs du mal* de Charles Baudelaire (1821-1867), poeta de vida turmentada, veritable iniciador de la poesia moderna francesa. En aquesta obra inclou cinc poemes sobre el vi realment inevitables.

Pel que fa a la literatura castellana caldria citar els poetes Neruda, Miquel Hernandez, Machado, narradors com Larra, Caballero Bonald i Mercedes Salisachs i assagistes com Camba, Cunqueiro, Castroviejo, Martínez Llopis. Potser no acabariem mai.

També en català el llistat es faria interminable, encara que passaria un moment o altre per la poesia de

Josep M. de Sagarra (Barcelona, 1894-1961), que pel sol fet d'haver escrit *Vinyes verdes vora el mar* –possiblement la poesia catalana més coneguda de tots els temps– mereix un lloc d'honor en la literatura dionisiaca del país, que es revalida amb *Cançons de taverna i oblit*, *Cançons de rem i de vela* i el cant IXè d'*El Comte Arnau*.

La gran novel·la sobre la fil·loxera a Catalunya la va escriure Carles Bosch de la Trinxeria (1831-1897). Escriptor pairal, conservador i possiblement ingenu, cal atribuir-li el mèrit d'haver fet a *L'hereu Noradell* un fidel retrat de la societat rural catalana en el moment precís de la gran crisi de la fil·loxera que va arruïnar patrimonis i comarques senceres. Obra testimonial pel tema i per la tossuderia d'escriure-la en català, és una peça essencial de la novel·la de costums de la Renaixença.

Josep Pla ha escrit, i bé, sobre la vinya, el vi i l'art de beure. No podia ser d'altra manera en un escriptor excel·lent nascut en terra i en família de tapers. A *Els pagesos*, *Darrers escrits* i *Per passar l'estona* es troben meravelloses pàgines sobre la verema, el vi i els nostres turmentats paisatges vitícoles, a més de múltiples referències esparses als vins del món en altres obres. A Josep Pla li devem aquella encertada denúncia que fa quan diu que anomenar negre el vi és un dels més grans errors de l'adjectivació catalana.

La novel·la *Les tres glòries* del gastrònom i periodista mataroní Nèstor Lujan, a més de ser divertida i escrita amb ofici admirable, inclou la filigrana de descriure no menys de 34 vins utilitzant tres adjectius diferents per a cada un. Novel·la d'aventures, de viatges, de l'amistat alegre.

És tan seductor el món del vi, és tant inevitable en el nostre entorn, que a Catalunya, fins i tot escriptors tan poc lúdics com Salvador Espriu, Màrius Torres, el poeta de la mort, o l'exquisit Marià Manent, s'han vist obligats, en un moment o altre de la seva obra, a utilitzar imatges poètiques referents al vi.

Hauríem de recordar obligatòriament Paul Claudel, Colette, Simenon –i el seu entranyable Maigret, tan bon bevedor de vi i del que sigui–, Pushkin, De Amicis, Cesare Pavese, Ignazio Silone, Steinbeck i tants i tants altres que en una pàgina o altra de la seva obra literària han descrit l'encant d'un paisatge o el poder evocador i relaxant d'una copa de vi beguda en bona companyia. Perquè, ja ho deia Pla, el vi és inseparable de la vida.

El vi i les religions

Totes les cultures han tingut en la seva tradició una beguda màgica, d'origen incert i efectes embriagadors, que en una mesura o altra altera momentàniament el comportament de les persones. En l'àrea de la civilització de les tres grans religions monoteis-

tes, aquest producte és el vi de raïm, suposadament d'origen místic i, en conseqüència, d'ús ritual.

A la Bíblia, llibre bàsic de la tradició judeocristiana –que és la nostra–, la vinya i el vi s'esmenten aproximadament 450 vegades. Al Gènesis es diu que Noè va plantar la vinya i es va embriagar amb el seu fruit; el raïm de Canaa simbolitza la terra promesa; Isaïes descriu el conreu de la vinya; el llibre dels Proverbis afirma que el vi alegra el cor dels homes i altres profetes fan el símil de la vinya com a poble de Déu. I així, centenars de citacions.

En el ritual jueu actual, el vi té un paper important. Des de la celebració del *sabbat*, amb la santificació del vi, fins als rituals del temple o la celebració dels matrimonis, el vi *cosher* –fet sempre sota la supervisió d'un rabí– és present.

El Nou Testament, text de referència dels cristians, està ple de referències a la vinya i el vi, des del miracle de les noces de Canaa fins a les paràboles dels vinyaters i el símil "Jo sóc el cep i vosaltres les sarments" (Joan 15, 1-8), fins al simbolisme eucarístic: Crist tria el pa i el vi, els dos aliments més senzills i habituals, per romandre entre els homes. Una vegada més la identificació vi=sang=vida simbolitza les ànsies d'eternitat de l'ésser humà i representa el missatge d'unió entre Déu i el seu poble: "Jo us dic que des d'ara no beuré més d'aquest fruit del cep fins el dia que el begui de nou amb vosaltres al regne del meu

Pare" (Mateu, 26, 26-29). Aquesta és la interpretació dels Sants Pares de l'Església i el misteri de la transsubstanciació definit com a dogma l'any 1215 en el IV Concili de Letran.

El vi present en el ritual catòlic actual –el vi de missa– és objecte de poques rúbriques en el missal romà. *Vinum non corruptum* es diu, encara que al llarg dels segles n'ha anat variant l'origen (el vi de consagrar procedia de donacions i delmes), la composició, l'ús (el Concili de Constanza, de 1414-1418, va prohibir combregar sota les dues espècies), el color, estrictament regulat des dels sínodes d'Amèrica a Úmbria (1595) i de Mallorca (1639), com també la forma i el material del calze que l'ha de contenir (Concili de Reims, any 830). Precisament aquest objecte preciós ha estat motiu de moltes especulacions, amb la llegenda del calze utilitzat en la primera cerimònia eucarística, conegut com a Sant Grial.

També la viticultura ha adoptat com a patrons i protectors una legió de sants catòlics molt variable d'un país a l'altre i que arriben gairebé a un centenar, encara que els sants vinyaters per excel·lència són sant Miquel arcàngel –patró de les vinyes perquè la seva festa s'escau en època de verema–, sant Martí de Tours, protector del vi nou, sant Vicenç, "especialista" a fer pujar la saba de les vinyes tot just podades i sant Ferriol, que feia rajar una bóta de bon vi sense estroncar-se mai.

La relació de l'Islam amb el vi és ambigua, ja que hi ha interpretacions jurídiques, morals i religioses molt diverses sobre les referències que fa l'Alcorà al vi i al seu consum. Hi ha alguns versets del text, com la *sures* 5 (al. 90) i 6 (al. 43), molt contundents pel que fa a la prohibició, mentre que d'altres, com la 47 (al. 15), que permeten interpretacions més tolerants, fins i tot místiques, sobre l'ús del vi. La realitat és que històricament la cultura àrab, segons en quines èpoques i indrets, ha utilitzat el vi com a beguda, fins i tot com a objecte d'inspiració literària o sublimació religiosa.

Avui, l'islamisme ortodox més integrista manté una rígida prohibició sobre l'ús del vi i l'embriaguesa.

Festa i tradicions

Es una obvietat que des de sempre, el vi s'associa amb la festa. Brindis, cançons i vasos alçats són els signes que visualitzen una celebració o un ambient d'alegria i eufòria. A Catalunya –i que duri!– tot s'acaba celebrant obrint una ampolla de cava o amb un àpat on hi senyoreja el bon vi.

Però a més d'aquesta omnipresència del vi en qualsevol festa, el mateix vi té, encara avui, la seves celebracions pròpies. Són les festes de la verema de totes les comarques vinateres, la benvinguda del vi nou, l'homenatge a sant Vicenç o a sant Martí, celebracions, tot s'ha de dir, que han anat prenent un caràcter

preferentment publicitari i institucional que els resta frescor i espontaneïtat.

L'origen remot cal cercar-lo en els ritus en honor a Osiris quan s'esqueia la lluna plena sobre el Nil, però sobretot en els rituals dionisiacs grecs, que a l'antiga Atica se celebraven des del solstici d'hivern (desembre) fins a l'equinocci de primavera (mars) en honor a Dionís, déu del vi. Les més importants d'aquestes festes eren les petites dionisiàques, anomenades també rurals o rústiques, l'objectiu de les quals era agrair al déu l'abundància de la collita amb cants i danses rituals de la fecunditat de la terra, de vegades al voltant de símbols fàl·lics.

El gener se celebraven les festes del premsat a les quals seguien les festes del vi novell, anomenades *an-testerías*, que duraven tres dies i en les quals s'obrien les gerres de vi i es feien libacions rituals en honor dels morts. I el cicle festiu culminava, a finals de mars, en les dionisiàques grans o urbanes amb les quals se celebrava durant sis dies l'arribada del bon temps, la victòria del déu sobre l'hivern, la brotada de les plantes, la resurrecció vegetal, i es duïen a terme concursos poètics i musicals, danses, desfilades, ritus orgiàstics, cada vegada més pujats de to.

Idèntica estructura tenien les bacanals romanes, que se celebraven el mes de febrer (clars antecedents de l'actual carnaval), i que en els seu origen eren festes religioses en honor a Bacus, però que en celebrar-se

en un ambient d'embriaguesa generalitzada van acabar perdent el seu sentit inicial per esdevenir la festa de la disbauxa i el sexe. Tant és així que l'any 186 aC el Senat de Roma, a proposta del senador Postimius, les va prohibir perquè transgredien els bons costums, la qual cosa va originar una cruel repressió —el culte a Bacus era crim castigat amb la mort— amb empresonaments i execucions nombroses com explica Titus Livi. Aquestes festes es van recuperar uns 300 anys més tard, molt devaluades, amb el nom de *liberalias*, precisament a l'època que tocava reprimir cristians.

També es pot qualificar de festa del vi el *symposium* grec, terme que no significa altra cosa que banquet o beure en companyia. Aquesta reunió —de la qual ja parlen Jenofont i Plató el segle IV aC— tenia una estructura complexa, ja que hi havia la part de l'àpat, una segona part de caràcter artístic on es cantava, ballava i es recitaven poemes i la tercera on, seguint un protocol estricte, el president determinava la forma de beure i la quantitat d'aigua que calia afegir al vi, que mai es consumia pur. A partir d'aquí s'improvisaven composicions poètiques, es recitaven himnes dionisiacs i es discutia, amb gran nivell intel·lectual, sobre art, filosofia o política.

Passats els segles, en època de Justinià, es varen instituir les anomenades *Vendimiales ferix*, que anaven des de les *kalendas* de setembre fins als *idus* d'octubre i eren dies de festa per dedicar-los a veremar els raïms,

molt similar a la treva que per aquest motiu es feia a l'edat mitjana basada en la sàvia idea que "la guerra pot esperar, però la verema no".

El costumari català, tan ben estudiat per Joan Amades, recull infinitat de festes i manifestacions folklòriques al voltant de la vinya i del vi, dedicades especialment a les tasques de la verema o a l'arribada del vi nou. Solen ser rituals amb idèntic origen i calendari que les manifestacions paganes cosa que posa en evidència un cert sincretisme religiós del país.

La llegenda de l'estel veremador —que a finals del mes de setembre brilla més que els altres— o les dances i cançons de la verema evocuen un país en què les colles de jovent s'aplegaven per dur a terme aquesta tasca agrícola, però que en acabar la jornada jugaven a "trepitjar dimonis" o "descarregar bots", o ballaven la dansa dels "cercolets" o el "ball anglès" ideat per trepitjar el raïm. Les cançons populars en forma de lletania i amb llenguatge desimbolt i una mica proçaç —en la millor tradició de les bacants— també eren presents en els àpats de final de verema, en els quals fins fa alguns anys mai no mancava el cabrit, reminiscència simbòlica de l'antic culte a Dionís.

En la societat d'avui la festa i el folklore al voltant del vi s'aplega en un conjunt d'entitats denominades confraries, ordres i acadèmies que, seguint la tradició rabelesiana i una mica el model francès, han sabut integrar la necessitat de promoció amb la celebració lú-

dica i humanística del bon ús del vi. De vegades, el paper d'aquestes entitats –que solen adoptar formes arcaiques i rituals complicats– no acaba de ser ben entès per als qui no passen de l'aspecte formal, però en realitat són els divertits defensors, sovint amb indumentàries estrafolàries, dels aspectes culturals i de convivència del vi.

Música, humor i cinema

Seria una altra obvietat dir que el vi és alegria i música. Tot el que hem dit fins ara ho confirma plenament i en la història de l'home mediterrani, bevedor de vi, sempre hi ha un fons de cançons de taverna o senzillament cants de beure i brindar.

Aquesta música popular podem entroncar-la en la tradició dels goliards, aquells *clerici errantes*, clergues irregulars, golafres i pobres estudiants que en l'edat mitjana, al llarg dels segles XII i XIII, anaven de taverna en taverna cantant, de vegades en llatí –*In taberna quando sumus...*–, altres en alemany arcaic o francès antic, cançons satíriques o grolleres, en bona part cançons de beure, de les quals el recull més conegut és el *Carmina Burana*, versionat per Carl Orff a partir del manuscrit trobat en un convent de Baviera el 1803.

Perquè també els grans músics han estat amics i fidels de Bacus, com és sabut en els casos de Bach, Mozart, Beethoven, Schubert, Wagner, Verdi o Rossini, que tenia més cura en l'embotellat dels seus vins

preferits que en la composició musical. Els melòmans coneixen prou bé els brindis de *La Traviata* o de *Lucrezia Borgia*, el famós *Viva el vino scumeggiante* de *Cavalleria rusticana* —escena dionisiaca memorable—, el cànon *Der Wein* de Mozart, la "Bacanal" de *Tanhauser*, les escenes de *Don Giovanni* o de *La Bohème* on el vi és present, com ho és en el conegut brindis de *Marina*, espigolant uns exemples entre els més famosos. Per no parlar d'una sarsuela —*género chico*— de Fernández Caballero que es titula precisament *Châteaux Margaux*, nom d'un dels vins més prestigiosos de Bordeus.

El cançoner popular dels països vinaters, també el català, ofereix quantitat d'exemples d'aquests cants alegres que van des de *La taverna d'en Mallof* fins al *Cant a la vinya* d'Enric Morera, passant pels *Chevaliers de la table ronde* o *El vino que tiene Asunción*, que s'ha cantat en tots els focs de camp del país.

El vi i els bevedors —sobretot els poc assenyats— també han estat, des de sempre, objecte d'ironies i bromes de tota mena. Caricatures de bevedors de nas vermell i caminar vacil·lant, taverners poc escrupolosos en la vella martingala de batejar el vi, alegres dipsòmans eufòrics abraçats a un fanal, han sovintejat en acudits i vinyetes humorístiques en tota mena de publicacions gràfiques.

Des de *l'Esquella de la Torratxa*, *La Campana de Gràcia* o *El Papitu* fins als aguts dibuixants d'humor més contemporanis com *Apa*, *Opisso*, *Junceda*,

Muntañola, *Castanys* o *Perich* i sobretot *Xavier Nogués*, a Catalunya s'ha fet broma de la bona, fins i tot sàtira política, prenent com a exemple la vinya, el celler, el porró i, naturalment, l'embriaguesa pacífica. I el que diem per a Catalunya és vàlid per a altres països de la nostra civilització, com donen testimoni infinitat de llibres d'humor gràfic "vínic", com els antològics de *Dehvallé*, *Blachon* o *Ronald Searle*.

No podríem acabar aquest repàs del que entenem com a entorn cultural del vi sense fer una al·lusió, també ràpida i en aquest cas en forma de *trailer*, del que ha representat el vi dins del cinema, el més contemporani de tots. Hi ha infinitat de referències a vins diversos, que van des del *champagne* seductor a *Ninotchka* d'Ernst Lubitsch fins al Xerès aperitiu del *Festin de Babette* de Gabriel Axel o l'extraordinari Margaux que acompanya Romy Schneider a *Mado* de Claude Sautet.

La verema, la vinya i el vi són presents a *Cuentos de otoño* d'Eric Rohmer, *Las uvas de la ira* o el divertit *Secreto de Santa Vittoria* fins a arribar a *Sideways* d'Alexander Payne, aquí traduït per *Entre copas* o la més recent *Une grande année* de Ridley Scott. Heroïnes i protagonistes, actors i actrius, molt sovint viuen les seves històries imaginàries acompanyats d'un extraordinària actriu de caràcter que és una copa de bon vi. Ella tota sola il·lumina i fa més real la ficció que es viu a la gran pantalla dels somnis.

Bibliografia

- **Antonaros, A.** 2000. *La grande storia del vino*. Bologna: Edizioni Pendragon.
- **Borrego Pla, M^a C.** 2002. *El Jerez hacedor de cultura*. Jerez de la Frontera: CRDO Jerez-Caja San Fernando.
- **Dominé, A.** 2001. *El Vino*. Barcelona: Könemann.
- **Garrier, G.** 2001. *Les mots de la vigne et du vin*. Paris: Larousse.
- **Gautier, J. F.** 2003. *Le vin de la mythologie à l'oenologie*. Bordeaux: Editions Feret.
- **Giralt, E., coord.** 1993. *Vinyes i vins: Mil anys d'història*. Barcelona: Publicacions Universitat de Barcelona.
- **Johnson, H.** 2005. *Historia del vino*. Barcelona: Blume.
- **Mangado Alonso, M^a L.** 2003. *El vino de los faraones*. Briones(Logroño): Fundación Dinastía Vivanco.
- **Miret, M.** 2005. *El vino en el arte*. Barcelona: Lunweg.
- **Muro, M. A.** 2006. *El cáliz de las letras: Historia del vino en la literatura*. Logroño: Fundación Dinastía Vivanco.
- **Peynaud, E.-Blouin, J.** 2001. *Descubrir el gusto del vino*. Madrid-Barcelona-Mexico: Ediciones Mundi Prensa.

- **Ratti, R.** 1995. *Como degustar los vinos*. Madrid-Barcelona-México: Ediciones Mundi Prensa.
- **Simon, J.** 1994. *Conocer el vino*. Barcelona: Blume.
- **Tchernia, A.** 1999. *Le vin romain antique*. Grenoble: Editions Glénat.
- **VV.AA.** 1990. *Mil anys de viticultura a Catalunya*. Barcelona: EDIVISA.
- **VV.AA.** 1990. *Le vin des historiens*. Suze-la-Rousse: Université du Vin.
- **VV.AA.** 2003. *Els paisatges de la vinya*. Manresa: Centre d'Estudis del Bages.