



GP Postal Gastronòmiques

« El vi també és matèria de meravelles », afirmava Plini el Vell, *Història Natural*, llibre XIV. Aquest autor clàssic, en el capítol dedicat al vi en la seva *Història Natural* diu el següent: « tractaré de la vinya amb la gravetat que ha de tenir un romà quan tracta de les arts i de les ciències ».

La vinya i el vi, en efecte, són un tema de cultura (no oblidem la relació entre cultura i *agri-cultura*). I són un tema de gastronomia, o sigui, de la cultura del menjar i el beure, més enllà dels seus aspectes funcionals o lúdics.

Per tant, el més allunyat de la cultura pel vi ha de ser la pseudo-cultura de la quantitat i l'ebrietat i, també, sovint, la pseudo-literatura i retòrica exagerada.

El vi, doncs, és, alhora, cultura, saviesa i plaer. Com deia el nostre clàssic medieval, Pere Felip, probable redactor del *Llibre de Sent Soví* —un dels primers manuals culinaris europeus—, la cultura dels vins i la gastronomia és

La cuina del vi a Girona

Jaume Fàbrega

« una de les gentileses que hom deu saber, homes i dones, i de qualsevol estament ».

A més, la regió de Girona ha aportat a aquesta cultura de vi elements

d'importància, entrats en els cellers dels monestirs —començant per Sant Pere de Rodes— i acabant per la definició d'una Denominació d'Origen Empordà-Costa Brava. D'aquestes comarques

en surten excel·lents vins novells, rosats, blancs, negres i caves, i vins específics com el garnatxa d'Empordà. A més, el sector és prou dinàmic, com es veu en la renovació dels antics cellers amb tècniques enològiques o l'aparició de noves zones de cultius, destinades a un brillant futur, com són el Baix Empordà o la Garrotxa, a les Planes.

Primer, el vi novell

Comencem per parlar del vi novell, aquell que es troba a l'inici de la temporada, i correspon a una tradició específicament catalana i gironina. La presentació d'aquest vi coincidia amb el moment de «xetonar» la bóta (encetar-la), o bé d'«espinyolar-la» (punxar-la) convidant amics i passavolants, i el moment de posar un ram a la porta anunciant que ja havia arribat. El vi novell, per tant, és un vi estrictament de temporada, que





complementava festes com la dels panells de Tots Sants, els torrons de Nadal, pràctica que hem pogut viure, fins no fa molt, a pagès.

Actualment, els cellers de la Denominació Empordà-Costa Brava, fan, cada any, una festa de presentació del vi novell (que té lloc en un hotel proper a Figueres), un vi negre o rosat, destinat a un gran futur com a vi de temporada. L'únic inconvenient és de comercialització i distribució, i el fet que el consumidor encara no coneix prou aquest vi (i sí, en canvi, el *Beaujolais* francès, el seu competidor).

El vi novell té, a més, una il·lustre tradició literària i històrica. Apareix ja esmentat en els nostres textos medievals que, en el camp de la gastronomia, foren els primers i més complets de qualsevol nació europea.

Li escau la definició del gironí Francesc Eiximenis, feta a mitjan XIV, en plena esplendor de la nació catalana independent: «el vi aquell deu ésser fi, fresc, fred, fort, flairant o fragant, formigalejant o saltant». Aquest il·lustre escriptor, autor del preciós manual —únic al seu temps—, *Com usar bé de beure e menjar*, hi parla,

de forma ben documentada, sobre les virtuts i manera de beure el vi, «car és liquor sobiranament preciosa sobre totes altres liquors».

Vi, salut i alegria

El vi novell —designat ja així, en català medieval— apareix en d'altres textos i documents: per exemple en els menjars dels veguers reials en els seus desplaçaments, on es distingeix pel que fa a la beguda, entre «vi vell» i «vi novell».

Arnau de Vilanova, el primer metge i conseller dietètic europeu del seu temps

(s. XIV, *Escrips mèdics*), autèntic expert en vins i aiguardents, introductor del mètode de destil·lació, del de l'elaboració de vins dolços, etc., afirma, en un apartat titulat, justament, «De vin noveyl», el següent: «Encare és manifesta cosa que vin noveyl clarificat perfetament és pus (més) profitós que.l vin veyl». En efecte: el vi novell, que serva les característiques primàries del raïm amb què ha estat elaborat, i gas carbònic producte de la seva fermentació natural, cal, com diu el clàssic, que sigui clarificat o «transvasat», a fi que desaparegui el seu aspecte



tèrbol. La moderna tècnica enològica ens ajuda a aconseguir-ho. Aquest vi, per acabar amb els documents, també és esmentat en un text incunable intitulat *Quesits e perquens* d'Albert el Gran, de 1490 i, constantment ha format part de la cultura popular, associat a la branca de pi que es posava a la porta de cases i tavernes quan arribava.

Ara tenim —des de l'Empordà, precisament i des del mes de novembre— aquest preciós vi novell, per beure tot acompanyant diversos plats de la cuina catalana, tant de carn com de peix, menuts, receptes de «mar i muntanya», escudelles, pasta, arròs, bolets, i també dolços tradicionals —panells, torrons, coques, etc.

Un vi, com deia el clàssic, fi, fresc i flairant, típicament gironí, o, si voleu, empordanès.

La cultura popular del vi

La cultura popular, a Catalunya, reflecteix de forma generalment ponderativa i descriptiva el món del vi:

«Llenya d'alzina, vi de sarment, oli d'oliva i pa de forment», fa la dita, en al·lusió a la «trilogia mediterrània», consubstancial, segons Pierre Vilar, amb el tarannà i la història dels catalans. Semblantment, la dita «el bon vi fa bon llatí» reflecteix l'amistat i l'alegria que genera, aspecte aquest ja perfectament glossat per Francesc Eiximenis. El poble hi afegia que «la taula que no té pa, fa plorar, i la que no té vi, fa patir»: reflex de la importància gastronòmica d'aquests ingredients bàsics en l'alimentació tradicional dels catalans. La parèmia «quan aniràs de camí, no vagis sens pa ni vi», podria al·ludir, per

què no, a la fusió gastronomia/turisme, de tanta actualitat. D'altres dictats relacionen vi i menjar: «un poc de vi, fa pair el verí»; «per fer córrer el bocí, el millor remei és el vi».

«Poquet i sovintet, fa el vi profitoset»; un bon consell de degustació, que ens recorda, també, els consells al·lusius a aquest tema de Francesc Eiximenis. Diem també que «tenir bon vi» és estar de bon humor, tenir bon caràcter. Els plaers ens humanitzen, i l'ascetisme ens pot fer intolerants, potser fóra la lliçó d'aquesta dita. «Carn fa carn i vi fa sang»: el vi és plaer, necessitat i aliment i, tradicionalment, ha estat considerat un aliment primordial. Del contrari, «on no hi ha vi, no va el fadrí»: el vi és un atractiu que no podem defugir. Finalment, cal discrepar de la dita tradicional «el bon vi no ha de menester ram»: si que cal la difusió, en un món tan competitiu com l'actual, i amb tantes ofertes. Oferir sempre un porró de vi al passavolant, ha estat un signe d'hospitalitat.

El vi, senyal d'identitat de la cultura gastronòmica

La que podria ser la més gran gastronomia del món, la xinesa, no ho és perquè no coneix el vi... En canvi, hi ha una associació directíssima entre la millor gastronomia occidental i el vi. L'un sense l'altre són impensables. El vi, indefectiblement, s'associa amb el menjar, a la Mediterrània del nord, als Països Catalans i a la regió de Girona.

Degustar el vi, com deia el malaguanyat Jaume Ciurana, autor d'*Els vins de Catalunya* (1979, Generalitat de Catalunya), «és un plaer intel·lectual». El vi, des de la Bíblia –recordem



Melquisedec oferint-lo en sacrifici, o Noè-, forma part de les nostres arrels culturals i religioses. El vi ens salvaguarda, com a occidentals, del món islàmic. La sort de Catalunya i d'Europa va lligada al recular/avenç del vi en diversos grans episodis històrics: invasió de la península Ibèrica i part d'Occitània, invasió pels turcs d'Hongria i est d'Europa... Catalunya i Hongria, dos pols on el vi i l'europeïtat han anat units històricament.

La cultura del vi, altrament, és un capítol constantment present en la història de la gastronomia, la literatura i la poesia, la religió i la litúrgia, les arts plàstiques i el folklore dels països europeus, dels trobadors a l'Arcipreste de Hita, de Francesc Eiximenis a Shakespeare.

Dels capitells romànics a la pintura, de l'orfebreria a la pintura, de l'arquitectura (cellers modernistes o «catedrals del vi»), de la vidrieria a l'art de la fusta o els plafons ceràmics, no hi ha expressió artística que no l'hagi reflectit. Des dels relleus de Ripoll al material escultòric d'altres claustres o monuments gironins, passant per Sant Pere de Rodes, vi i art van indissolublement units.

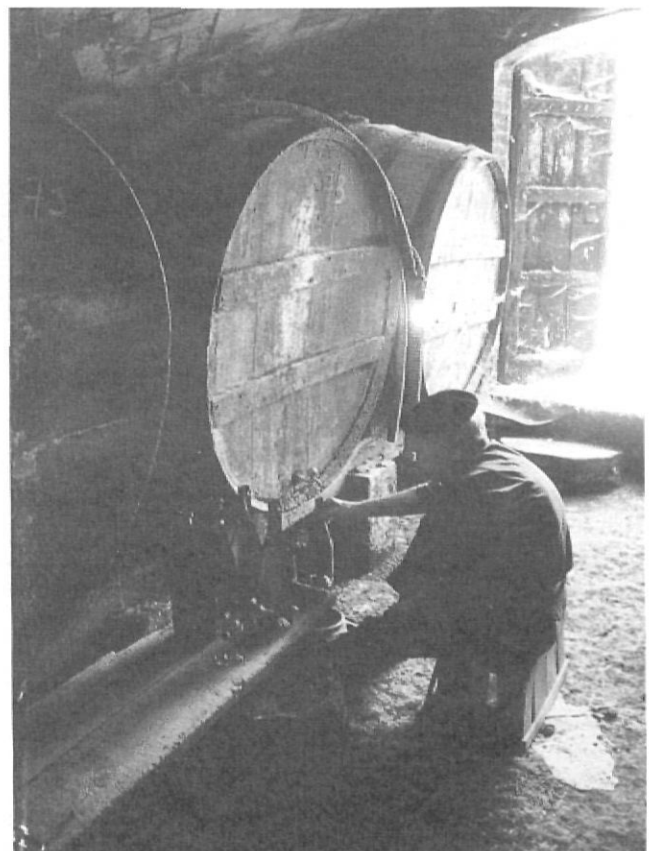
Història, nació i vi a Catalunya

La història nacional de Catalunya, fins i tot abans que ho fos, va íntimament lligada al vi, tal com ho ha escrit l'historiador francès Pierre Vilar. «Dir que la cultura catalana és una cultura mediterrània és una banalitat. Però no hi ha res més indispensable que tenir en compte les veritats primeres... No és indiferent

de repetir que, durant mil·lennis, el català ha conreat el blat, la vinya i l'olivera. Ja que l'home es cultiva tot cultivant. És el producte del seu producte. La trilogia mediterrània –pa, vi i oli d'oliva–, és una primera penyora de permanència».

El vi, en efecte, és una «penyora de permanència» i d'arrelament del català amb la seva terra.

Fenícis, grecs i, sobretot, romans, ens aportaren la «vocació» vitícola de Catalunya. A través d'Empúries, els grecs varen definir, definitivament, la cultura del vi a l'Empordà. Els romans, al seu torn, establiren ja el sistema de masos o vil·les on es produïa oli, pa i vi. La Tarraconense, en aquest sentit, en fou una de les terres privilegiades: els seus vins, a l'Antiguitat, foren famosos i, s'exportaven a Roma, on eren altament apreciats. Les troballes de naus naufragades procedents de Catalunya ens donen a conèixer les àmfores utilitzades, els sistemes de





conservació, l'ús d'ampollesmostra, etc. Els romans, certament, tenien una gran estima al vi que, no obstant, sofria tractaments (sal, reïna de pi, espècies, etc.) heretats en part a l'edat mitjana. Era, doncs, una beguda popular –lliurada a la gent quan un general entrava triomfador– però també imperial –els diversos emperadors tenien els seus vins preferits. I el seu cultiu, a les colònies era un privilegi reservat als ciutadans.

Bàrbars i àrabs

Els bàrbars varen destruir la vinya i l'art del vi. I, una mica més tard, ho feren els àrabs, quan envaïren la península Ibèrica. Això a desgrat de la poesia bàquica dels poetes d'Al-Andalus. La tolerància alternava amb la intolerància. No obstant, a la regió de Girona els àrabs (i berbers) no hi varen ser més d'una seixantena d'anys i, segons sembla, es varen limitar a cobrar tributs. Hem de pensar, doncs, en una certa continuïtat en la cultura del vi.

A partir dels orígens de la nació catalana, devers l'any mil, vi i vicissituds del país van estretament lligats. El vi és com un termòmetre de la nostra situació nacional.

Des del Pirineu va davallant el seu cultiu, fins la Catalunya Nova. L'església hi juga un gran paper, perquè és beguda litúrgica i perquè els monestirs, de Sant Pere de Rodes a Poblet, es converteixen en veritables centres enològics. S'atribueix a l'abat de Sant Pere

de Rodes Ramon Pere de Noves el primer tractat d'enologia (cosa, però, no comprovada). Com correspon al seu paper a la Mediterrània i al seu auge polític-cultural, la Catalunya independent és, per antonomàsia, el país de la gastronomia, els vins i la seva literatura. Mentre Arnau de Vilanova escriu el *Regiment de sanitat*, Francesc Eiximenis escriu un manual, *Com usar bé de beure e menjar*, on certifica que «en special és provat lo beure català» respecte dels altres pobles d'Europa, siguin francesos, espanyols, alemanys o anglesos. I mentre Ramon Llull, pare de la literatura catalana, afirma que «volen menjar delicats e volen beure nobles vins» (*Fèlix de les meravelles*), a la *Crònica* de Jaume I es diu que «cada rich hom que ab ell vingués, prengués en sa tenda pan e vin».

Vins de reis i de pagesos

A la baixa edat mitjana, doncs, Catalunya importa vins (i també ceps), com són el garnatxa (de *vernaccia*, a Itàlia) o el *malvasia* (de Mnombasia, Grècia). Heus aquí el brillant repertori ofert pel ja esmentat Eiximenis: «*Mon beure, quant al vyn blanch*, és aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, tribia, còrcech, o candia, o vernaça... Dels vermells de la terra no puix beure; per tal bech d'estiu calabresch de sent Honoret, turpia o trilla, picapol de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'ivern, he del de Madrit de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monastrell de Empordà».

El vi, en efecte, acompanya la història del país. La decadència i la subjecció a Espanya comporten, d'una banda, la pèrdua dels mercats d'exportació i, de l'altra, la desaparició de l'avenç i la perfecció enològics: el vi esdevé una producció exclusivament dels pagesos, que en mantenen la flama. Però el vi és sempre present. Com diu la lletra original d'El

Segadors: «i del vi, que no era bo, en regaven els carrers perquè deien que era massa agre», referint-se a les malvestats de les tropes espanyoles. Poc a poc, en quantitat, el vi recupera el seu lloc. Vers el 1758, el vi constitueix el primer producte de les exportacions catalanes a tot Europa. El gran sotrac de la fil·loxera, de 1879 a 1893, sembla el dolor a comarques senceres. Es perden els mercats i encetem una nova època. El segle XX, poc a poc, en aporta els estudis, la selecció, les DO, la qualitat... Aquest és el camí, i no cap altre. Un camí en el qual la Denominació Empordà-Costa Brava, amb la seu del Consell regulador a Figueres, hi contribueix, juntament amb la renovació de cellers i productors.

Com usar bé de beure, segons Francesc Eiximenis

(Cites del llibre *Com usar bé de beure e menjar*, al *Terç del Crestià*, 1384)

«Que vi begut temperament fa viure l'home sa», pàg. 52.

«Segons que posen els metges, el vi és molt nutritiu, confortatiu de la natura i generatiu de molts esperits, dilata les venes, eixampla el cor i és molt amic de la vida, a les quals coses se segueix a l'home natural goig i alegria. I per tant, les nacions que usen vins temperats i amorosos i no fortogals, i que beuen sovint i poc, són pobles molt alegres».

«El vi aquell deu ser fi, fresc, fred, fort, flairant o fragant, formigalejant o saltant, venós o raxant; e que no sia flac ne fat, filat, fumat, florit, ferreny, mudat, grogueny ne verdaç, ne melat ne guixat, ne mesclat ne fusteny».

«Car a tothom plau lo bon vi» (pàg. 57).

«Cant veuràs la sua color resplandir en lo bell e net vidre» (61).

