

## El monestrell de l'Empordà

Unes esgarrifances properes al *delirium tremens* s'apoderen del meu cos absteimi quan recordo l'afició que van tenir els vinyaters de l'Empordà a arrancar vinyes velles de sam-só i lledoner –carinyena i garnatxa– per plantar en el seu lloc cabernet sauvignon, merlot i altres varietats forasteres poc indicades per a les latituds empordaneses. Era la moda, com tenir un gos siberià pensant que les Gavarres són terra blanca cada vuit de març.

Fer les coses malament no ens ve pas d'ara, ni del segle xx, malgrat que de fer-les bé també n'hem sabut. Ni tot és culpa de la fil-loxera, del turisme, de les ànsies d'obtenir molta producció per dedicar-la a alcohol –que era el que se subvencionava– o de qui-sap-les crisis que hem patit. No sé pas si n'hem après, si n'hem començat a aprendre o si només hem après que n'hem d'aprendre.

L'Empordà té arguments, el 2010, per dir que ho fa bé, que n'han après, si més no a agafar el camí de la producció de qualitat. L'any 2005, el setembre, Robert Parker, el guru mundial dels vins més influent, va posar l'Empordà al mapa vinícola mundial. A *The wine advocate*, va escriure: «Quin descobriment, aquests magnífics vins de la denominació d'origen Empordà. Podria ser el pròxim Priorat?».

Per què fins al 2005 Parker no s'havia fixat en els primers vins que es van fer a la península Ibèrica? Si l'Empordà no s'hagués adormit una colla de segles, si hagués invocat la història, només pels referents, avui el vi de la DO Empordà podria ser com el de Borgonya. Això té un fonament històric: Francesc Eiximenis, franciscà de Girona, traspasat a Perpinyà l'any 1409 després del naixement del fill de Déu Nostre Senyor, en un capítol del *Terç del Crestià* –un dels quatre volums escrits dels tretze que havia previst–, fa un conjunt de consells agrupats en forma de manual sota el títol de *Com usar bé de beure e menjar*, i hi recull la carta que un golafre eclesiàstic escriu a un metge per demanar-li consell sobre *lo regiment* de sa vida:

«Sapiats, sényer, que no visc ben sa ne puc quaires menjar, car jamés no he fam. Tramet-vos a dir tot mon regiment de viure per tal que vejats si és bo ne sa a mi. Sényer, yo quan me lleu meng d'una fogassa calda un poc amb una tassa de vin cuit o de grec [...] Mon beure quant al vin blanc és aquest: bec grec d'estiu, e d'hivern cuit, o moscatell, malvasia, tribià,



còrsec, o càndia o vernassa. [...] Dels vermells de la terra no puix beure, per tal bec d'estiu calabresc de Santo Noixet, túrpia o trilla, picapoll de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó. D'hivern he del de Madrid de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monestrell d'Empordà. [...] A sopar bec de Beuna o de sent Porçà e faç-me refrescar les comes amb aigües precioses.»

A final del segle xiv i a començament del segle xv el monestrell de l'Empordà era al costat dels grans vins contemporanis, com el Châteauneuf-du-Pape o els de Beaune (Borgonya). Si llavors destacava el monestrell, per què no destaca ara? Fra Agustí de Banyoles, al *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, parla de monestrells blancs: «lo vi blanch de vinya de Monestrells Blancs i de Pansas». Per què el 2010 la monestrell, de raïms tan dolços, encara no és varietat preferent o recomanada a la DO Empordà? Per què no s'hi va pensar quan es va constituir la DO?