

Passat, present i futur del vi empordanès

Des d'abans que la filloxera alterés l'equilibri socioeconòmic del món rural, passant per l'optimisme dels nostres dies i fins als reptes que ens plantejaran el canvi climàtic i els nous consumidors, el tast de vins es pot veure com el fil conductor de la història vinícola contemporània de l'Empordà.

Text > **LAURA MASRAMON I GRAU**, *Empordà Personal Sommelier*

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

En un temps no tan llunyà, l'Empordà era ple de vinyes cultivades vora el mar i en costers de muntanya per famílies que elaboraven el vi a casa. Vins de tota mena, perquè no hi havia una fórmula estàndard de vinificació, així que a cada celler es podien trobar vins d'estils ben contrastats, molt més que ara. Tant blancs, com rosats o negres podien presentar un percentatge alcohòlic inferior a nou graus o arribar fins als disset.

Els vins casolans del segle XIX

Els anomenats *vins forts* eren d'alta graduació, procedien dels millors raïms, es maceraven amb la brisa i la rapa i acabaven d'elaborar-se dins les botes, que solien ser de fusta de castanyer, com les semals, o bé de fusta de cirerer o de morera, ja que de roure només en gastaven els més rics. D'altra banda, els *vins fluixos*, de baixa graduació i poca concentració, eren d'una qualitat inferior i requerien un consum més immediat. Es barrejaven sovint amb aigua i llavors, en aclarir-se'n el to, els anomenaven *vins vermells*. Si no se'n sortien, n'obtenien un vinagre d'altíssima qualitat.

Si ens imaginem compartint un tast de vins a mitjan segle XIX dins del menjador d'una casa pairal, sent hivern, trobaríem el porró de vi ben a la vora de la llar de foc per tenir a l'abast el vi calent que, sense ser cap exquisidada, deien que curava els refredats. Seuríem al voltant d'una taula de fusta, enmig d'una llum tènue i copes de vidre ornamentades de boca oberta i calzes petits de formes còniques. En



>> Laura Masramon condueix un tast a la Mostra del Vi de l'Empordà.

un espai acollidor amb flaires de tota mena. Començaríem tastant els vins de més baixa graduació, seguiríem pels vins esponjosos, com els rosats i negres de carinyena, i acabariem amb els vins més densos i amargs, com els

blancs brisats de color palla o els negres de mandó intensos. Sobre la taula, panses de picapolla o de moscat per picar. No hi podria faltar un vi dolç, segurament bullit, fos de garnatxa blanca, roja o negra. També procura-



>> Brindis per la promoció dels vins del territori.

riem incloure-hi un macabeu melós i perfumat, i una malvasia ben viva i refrescant. És clar que els vins serien classificats, probablement, segons la finca d'on procedissin i no tant segons les varietats.

El vi, un connector emocional

Avui dia tenim molts més recursos per gaudir d'un tast de vins en òptimes condicions i el que busquem, en canvi, és l'autenticitat, tornar als orígens. Apagar la part racional del nostre cervell per activar la part més creativa i sensible, allà on es guarden les emocions. Recuperar els paisatges de vinya enmig d'arbres fruiters, els marges de pedra seca i les barraques, els cellers i els rebosts, els càntirs d'aigua i els porrons de vi significa connectar amb la natura i amb la cultura i, per tant, amb un mateix. Això és el que tothom busca, conscientment o inconscient, en interessar-se pel vi.

Els tastos de vins més hedonistes són aquells que tenen lloc a la vinya, dins del celler o bé en algun espai patrimonial proper, i que, per tant, es degusten en el seu entorn natural. Ara bé, en els tastos de vins de caràcter lúdic, en què el vi és un pretext per passar una bona estona entre amics, el tast esdevé un joc dels sentits. Quan se centren en la

Connectar amb la natura i amb la cultura i, per tant, amb un mateix. Això és el que tothom busca, conscientment o inconscient, en interessar-se pel vi

degustació, els tastadors s'evadeixen dels seus pensaments constants, i tot aprenent de vins tornen a ser petits entre rialles, idees, olors i records.

En un vi negre reserva de tall clàssic empordanès, fet de garnatxa negra i d'altres varietats mal anomenades *millorants*, que en realitat són clons seleccionats de varietats franceses, com el cabernet sauvignon o el merlot, hi trobaríem aquelles aromes de fruita negra confitada, notes torrefactes i especiades que ens transportarien vint anys enrere. Aquest estil contrasta amb els vins negres moderns en els quals els tanins, arro-

donits des d'un inici, donen volum a la sucositat de la fruita fresca amb un pas per fusta vella poc marcat. Tècnica i creativitat al servei d'un perfil de consumidor cada cop més exigent en un mercat global.

El repte d'un futur líquid sostenible

La tendència cap a l'ecologisme és imparable. Cal trobar la manera de ser respectuosos amb el medi i al mateix temps poder viure del que dona la terra. Per sort, els consumidors també n'estan prenent consciència i reclamen vins de proximitat que representin els valors de la sostenibilitat i de la bellesa. El vi ja no és tan sols una beguda de raïm fermentat, sinó que cal que sigui hidratant, saborós, magre i amb aromes primàries vives. Veiem com disminueix l'interès pel grau alcohòlic, pels sucres i per la càrrega tànnica, i guanyen adeptes els vins àgils, golosos i equilibrats. La recerca d'una acidesa natural pren força amb el canvi climàtic i fa que en la ubicació de les noves vinyes se cerqui la frescor ambiental, evitant tant la cara sud, els camps protegits de vegetació, com les zones de poca altitud o aquelles privades de la influència dels vents de llevant.

Brindem doncs per un futur en què la vida pugui fluir i el vi s'gueixi sent vi.