

# El vi fa sang, això no s'ha d'oblidar mai

L'autor d'una escultura metàl·lica col·locada l'any 2015 al costat de l'església de Capmany va tenir una intuïció fonamental. Es tracta del Monument als Donants de Sang que l'artista local Joan Gardell Ventura va voler associar als gotims de raïm, arran de la tradició vinícola de la localitat. En efecte, el vi fa sang, hi ha una relació íntima. El vi és un miracle primigeni de la mateixa altura que convertir el blat en farina de pa o les olives en oli. Sense vi no ens hauríem civilitzat igual.

Text > **XAVIER FEBRÉS**, periodista i escriptor

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

**Q**uan l'home prehistòric va convertir una liana silvestre en cep de vinya i va vinificar per fermentació el most o suc del raïm, aleshores va entendre que la terra té una sang alegre, energètica, redemptora de les penes. Va passar a considerar el vi com un fluid vital igual que la saba, l'esperma, la llet o la sang. Alhora, va descobrir el sentit de culpa, la ressaca, el remordiment. I també el comerç.

Amb el foc va aprendre a coure, a escalfar-se i a vèncer la foscor. Amb la caça, la pesca i els primers cereals, a consolar la fam, i amb l'oli, a condimentar-la. Amb el vi va aprendre a somriure.

Els humans del neolític coneixien les begudes fermentades de cereals (cervesa), de mel (hidromel) i de fruita (raïm). Rastres de components del vi, com ara l'àcid tàrtric, s'han trobat en vasos i gerres de ceràmica datats

de l'any 7500 aC, igual com pinyols de raïm fossilitzats.

L'efecte embriagador del consum del suc de raïm fermentat de seguida es va associar als rituals i va entrar en la mitologia, fins i tot com a al·legòrica transsubstanciació de la sang de Crist, segons la nova secta dels cristians. A l'inici de la nostra era, fa dos mil anys, la vinya ja s'havia convertit en conreu extensiu a molts punts d'Europa, en particular en el contorn mediterrani. Aquesta part de la Ibèria grega i la Hispània romana que més endavant s'anomenaria Catalunya ja era un país cobert de vinyes.

Els rituals del vi no s'han de perdre per res del món. Pertanyen al patrimoni genètic, a l'eternitat de la tradició pagana capaç d'induir-nos a resistir, suavitzar i consolar. Expressen el somriure de la cultura entesa com a art de viure, reflecteixen l'or vell d'una moral civil impregnada de bellesa territorial, premien la recerca del sabor íntim de la terra.

La fil·loxera va arrasar la vinya de la comarca a final del segle XIX. La represa es va produir en dimensions molt més limitades. El celler de la cooperativa vinícola d'Espolla es va inaugurar el 1931 amb tres naus catedralícies. Durant la postguerra i al començament del boom turístic, els vins de l'Empordà eren força precaris, de manera que les marques locals m'havien proporcionat ressaques i agrors de molt mal record. Li faré dir a Josep Pla perquè ho avaluï: «Els vins d'aquest país, Déu meu, quina cosa més estranya! Poder-los



>> Xavier Febrés en el Monument als Donants de Sang de Capmany.



>> Els guies d'Empordà Caterva recreen Bacus i el seu seguici a Empúries.

donar per inexistents, uns quants dies, quina cucanya! Són vins que no serveixen per a menjar peix, ni potser per a menjar res. Tenen gust de terra —terregen— o són àcids. Generalment són imbevibles —llevat de formar part, és clar, de l'indigenat recalitrant i petri» (*Aigua de mar*, «Obra Completa», vol. 2, pàg. 470).

El panorama ha canviat radicalment, i la política de la qualitat s'ha imposat en poc temps. El problema que suggeria Pla no s'ha resolt del tot: en aquest país fa molt de sol i això eleva la graduació alcohòlica del raïm. D'altra banda, la tradició de l'actual enologia és ràpida, però encara curta. La tramuntana afavoreix l'alta insolació que concentra els sucres del raïm i l'evaporació hídrica, alhora que exerceix un efecte regulador de la humitat del vinyer i evita molts tractaments fitosanitaris.

Com en tota tendència general, hi ha excepcions que l'eludeixen, i aquestes

excepcions són cada vegada més destacades. Una de les estranyes normes d'urbanitat que em van ensenyar de petit és que fa lleig assenyalar amb el dit. Tot i això, per citar un dels actuals vins de la contrada, puc dir que he begut un vi escumós Anna Espelt Cap de Creus 2015, extret de la vinya nova del Mas Marés, i que aquella sola ampolla va redimir el meu paladar de llargues dècades de sacrificis vínics empordanesos.

És clar que el moment i la companyia compten tant en l'apreciació com el contingut de l'ampolla. Aquella la va obrir l'autora en persona a l'aire lliure del pla de les Gates, un dels seus «racons de pensar», davant la majestat del cap Norfeu. Ho va fer per a Jaume Subirós, per al seu fill Albert i per a mi. Drets tots quatre en equilibri inestable damunt la roca, vam trencar sense voler una de les copes. En realitat, vam trencar el malefici de les antigues ressaques i agrors dels vins locals, vam

venjar les maldats que la vida ens ha obligat a beure i això ens va arrossegar a voler passejar algunes vinateres d'avui a collibè, en una volta triomfal sota pluja de pètals, odes de Píndar i himnes de cítara. La naturalesa, de vegades, fa bé les coses i les ofereix amb una elegància espontània, encara que en realitat sigui molt treballada.

**Els rituals del vi no s'han de perdre. Pertanyen al patrimoni genètic, a l'eternitat de la tradició pagana capaç d'induir-nos a resistir, suavitzar i consolar.**