

La paradoxa

Les mares d'alguns granatxes i d'alguns vins rancis són la prova sensorial d'un passat de feina acurada, amb una línia temporal plena de pics i davallades, de pedregades, incendis, míldius i senllars, de guerres i epidèmies, de lladres i canvis de cicles econòmics. La memòria de l'Empordà va per llunes. Oscilla entre els vinets pobres i alegrets venuts a granel i els vins resplendents.

Text > **SALVADOR GARCIA-ARBÓS**, periodista

Fotos > **JOSEP M. DACOSTA**

En aquell temps del vilipendiament pobret i alegret, el consum se situava per sobre dels seixanta litres per persona i any. Aleshores, el vi era present a tots els àpats (generalment, batejat amb *graciosa*, aigua o sifó), i també es consumia aigua, cafè i algun licor. Paradoxalment, quan el vi es bevia a gots, el consum era elevadíssim. I ara que es degusta amb el cap i la copa, el vi de conversa hedonista, gaudi intel·lectual i aliment ha de competir amb la cervesa, els licors, els còctels, els refrescs... Corol·lari: aquell elevat consum d'abans, d'un abans documentat per les estadístiques, ha quedat dividit gairebé per tres.

Segons l'Observatori Espanyol del Mercat del Vi (OeMV), a l'Estat espanyol, el consum va ser de 23,20 litres de vi per persona el 2019. Tot i que les pre-

visions eren per sota dels vint litres *per capita*, es va regirar una tendència a la baixa secular. Tanmateix, a Catalunya, el consum de vi sempre és més elevat que el de la mitjana estatal. Segons Mercasa, el 2018 va ser de sis litres: quatre més en vins protegits per denominacions d'origen i dos litres més de vins sense adscripció, que poden ser indicadors de la tendència de consum de la gran família dels vins naturals, tot i que la dada també deu incloure vinasses de marca no-t'hi-fixis. El 2020, durant el confinament arran de l'epidèmia de la COVID-19, es va detectar un repunt a l'alça en el consum de vi i, sobretot, de vins de proximitat. Cal esperar que el canvi sigui estructural.

La davallada general del consum de vi ha anat sempre en paral·lel al descens del consum de vi de taula (en tots els

àpats) i a l'increment del vi embotellat i regulat per una denominació d'origen. Ho diuen uns informes àrids del Ministeri d'Agricultura que posen èmfasi en el fet que just en el moment de l'ingrés de l'Estat espanyol i Portugal a la Comunitat Econòmica Europea (CEE, li dèiem) cada individu amb DNI bevia més de quaranta litres de vi cada any.

Conclusió: es beu poc vi, però es mama molt. Vull dir que el vi ha estat substituït per altres begudes, destil·lats, licors, refrescs i cervesa, el consum de les quals ha crescut. I una addenda: quan el consum de vi de taula era elevat, de vi en bevia tothom que s'asseia a taula sense trona; ara que és baix, és totalment prohibit el consum de begudes alcohòliques en menors d'edat.

Es parla que, per fomentar-ne el consum, cal seduir el jovent; per descomptat, amb seny i bla, bla, bla... Paradoxalment, el consum elevat de begudes alcohòliques dolces té una correlació negativa amb el de vins dolços. També és paradoxal que la garnatxa de l'Empordà no es vengui alegrement entre la joventut desbocada, ja que, a banda d'un discurs de la terra, té prou sucre residual; oscil·la dels cent vint grams de sucre per litre fins als cent vuitanta, tot i que la mitjana frega els cent quaranta grams per litre. Malgrat que mai embafarà ni engatarà a la velocitat d'un licor de moda amb dos-cents o tres-cents grams de sucre residual per litre, els aficionats i consumidors experts de vi ja troben massa dolç el *granatxa*. Vet aquí, dos camins: fer campanyes entre la joventut, que el trobarà massa car, o, com suggereix Xavier Albertí, president de la DO, rescatar els rancis, aprofitant que el lledoner (garnatxa) ja és una varietat de les anomenades «oxidatives».



>> Salvador Garcia-Arbós, a l'esquerra, en la presentació de la revista *Paradís*, dedicada als vinaters de l'Albera.



>> Vi, glop diví. Cellers Santamaria, Capmany.

Mai com ara hi havia hagut tanta consciència de qualitat arreu, tant des de dins de la DO Empordà com des dels que no en volen formar part o no els hi volen. I, tanmateix, pateixo perquè la cosa no es torni a espatllar. No seria pas el primer cop en sis-cents anys.

Recordem què va escriure Francesc Eiximenis (Girona, 1330 - Perpinyà, 1409) en un capítol del *Terç del cristià*: «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 cames amb aigües precioses». Malgrat que s'estima més vins negres d'altres territoris, el monestrell de l'Empordà, que imaginem ranci amb un punt dolç o dolç amb un punt ranci, el posa al costat de grans vins encara avui, com els de Châteauneuf-du-Pape o els de Beaune, a la Borgonya.

Preguntem-nos per què aleshores destacava el monestrell i per què no destaca ara. I preguntem-nos per què mig mil·lenni després d'Eiximenis, o,

probablement, fins i tot abans de la fil·loxera, el fruit de la vinya i del treball dels homes d'aquest racó del Paradís va esdevenir «pobret i alegret», malgrat les poques excepcions que en puguin aflorar. El 1862, un any just abans de la primera aparició a Europa de la fil·loxera, l'insecte que va canviar la història per sempre, Hans Christian Andersen va ser a Figueres, on va menjar extraordinàriament bé, i en va destacar «una fruita incomparable i un vi resplendent».

A final del segle xx, els vins de la que aleshores era la DO Empordà - Costa Brava eren dins un pou. El 21 d'abril del 1990 hi va haver un escàndol quan es van servir Penedès i Rioja al banquet de l'actual rei Felip, aleshores príncep de Girona, en la seva primera visita oficial a la ciutat. Es van avergonyir de servir Empordà? Eduard Puig Vayreda es va queixar de la poca delicadesa de l'alcalde Joaquim Nadal. Puig va denunciar sempre que totes les cartes des de la Jonquera fins a Cadis eren clavades, dominades per una DO i les mostres més comercials de dues o tres grans cases.

Finalment, el 17 de novembre del 2006, en la cimera hispanofrancesa celebrada a Girona, Jacques Chirac i José

Luis Rodríguez Zapatero van beure vins de l'Empordà i van menjar plats del Celler de Can Roca.

Un any abans, el setembre del 2005, el guia Parker, que aleshores era molt influent, va elogiar els vins de l'Empordà: «Podria ser la Costa Brava el pròxim Priorat?». Tanmateix, en el meu primer dinar de Nadal, el 2008, com a conseller de la REVISTA DE GIRONA (sostinguda per la Diputació), ens van donar vinets de qui sap on. I l'any 2014 va néixer Girona Excel·lent.

Mai com ara la vinya havia gaudit d'una atenció tan conscient, amb una combinació de l'experiència del passat, el coneixement científic i tecnològic més avançats i la consciència mediamèntal. La combinació és imbatible.

Mai com ara hi havia hagut tanta consciència de qualitat arreu, tant dels vins de la DO Empordà com dels de fora