

Un estiu per llegir el vi

Gastrotalkers us proposa cinc lectures per aprendre de varietats autòctones, viticultura regenerativa, maridatges i vins naturals... abans que comenci la verema



Vinyes de Mas Martinet, Gratallops. | Ruth Troyano.

"Història de les varietats de vinya autòctones i tradicionals de Catalunya".

Josep Maria Puiggròs i Jové.

Josep Maria Puiggròs i Jové és enginyer agrícola, doctor en història, llicenciat en antropologia cultural i investigador en cultura i història del vi. Investigador incessant i fins fa pocs mesos coordinador de l'Institut Català d'Estudis Agraris, l'ICEA. Acaba de publicar "**Història de les varietats de vinya autòctones i tradicionals de Catalunya**" un llibre editat per Publicacions



URV. Són més de 300 pàgines farcides de coneixement, cites i documents bibliogràfics, alguns inèdits que, a banda de fer noves descobertes, desmenteixen mites, llegendes i tradicions. Passa pel sedàs analític un total de 24 varietats, de les quals només 17 són autòctones catalanes. "Hem considerat com a varietats de ceps autòctons aquelles la documentació més antiga de les quals s'ha trobat a Catalunya i fa referència al territori català. Les restants s'han considerat varietats tradicionals: malvasia de Sitges, moscatell d'Alexandria, moscat de gra petit, ull de llebre, subirat parent, grec i morenillo", matisarà a l'escrit. Les 24 varietats analitzades representen en conjunt el 99% de superfície de les autòctones i tradicionals de Catalunya i el 70% de tota la superfície de vinya de Catalunya.

CULTURES DEL VI



HISTÒRIA DE LES VARIETATS DE VINYA AUTÒCTONES I TRADICIONALS DE CATALUNYA

JOSEP M. PUIGGRÒS I JOVÉ



Museu de les Cultures
del Vi de Catalunya

VINSEUM

Història de les varietats de vinya autòctones i tradicionals de Catalunya. Foto: Josep Maria Puiggròs i Jové.

El llibre parla des de la garnatxa al mandó i inclou un annex amb un llistat de varietats minoritàries i desaparegudes. Del mandó sorprèn saber que els seus orígens són a l'Empordà tot i que avui la



trobem especialment arrelada al Pla de Bages. De la garnatxa negra, Puiggròs convida a treure'n pit perquè el document més antic localitzat fins avui que s'hi refereix, la situa a Catalunya; No n'hi ha cap que la vinculi amb l'Aragó o la Rioja, de moment. Diu el text extret del "Llibre de les grandeses de Tarragona" de Lluís Ponç d'Icard, publicat el 1564: "**Y de poch temps ensà s'i cull guarnatxa, que és un vi molt delicat**". El document és una mostra del treball de recerca precís i acurat que ha fet Puiggròs. El llibre és una síntesi extensa de la tesi doctoral va lliurar el 2018 i que ha estat possible per les moltes fonts consultades però especialment per tot el material que cuida el Centre de Documentació del Vinseum.

L'autor distingeix en el llibre entre "la viticultura tradicional, que permet mantenir la diversitat genètica i cultural típica d'un indret amb un vi diferencial, i la moderna, que erosiona la diversitat genètica i dona un producte més homogeni i estàndard". Situa el conjunt de varietats autòctones i tradicionals de Catalunya en tres temps històrics molt clars, el primer, l'Edat Mitjana, i convida a tenir-les a totes en compte ara que els vents bufen a favor, perquè són varietats que parlen de la identitat i tipicitat catalanes, que es mostren més resilients davant de l'emergència climàtica, que parlen de l'estil de vi i vida mediterrani, que són versàtils, que agafen personalitat pròpia quan creixen en un determinat terrer i que donen joc a la creativitat enològica. Josep Maria Puiggròs i Jové ve a dir que avui les entenem més i ens representen millor i convida implícitament a treure'n pit i a mostrar orgull del patrimoni vitivinícola català que ve de lluny, de 2.700 anys d'història com han confirmat els arqueòlegs al jaciment penedesenc de Font de la Canya.

"El arte del maridaje".

Javier Campo



El arte del maridaje. Foto: Javier Campo.

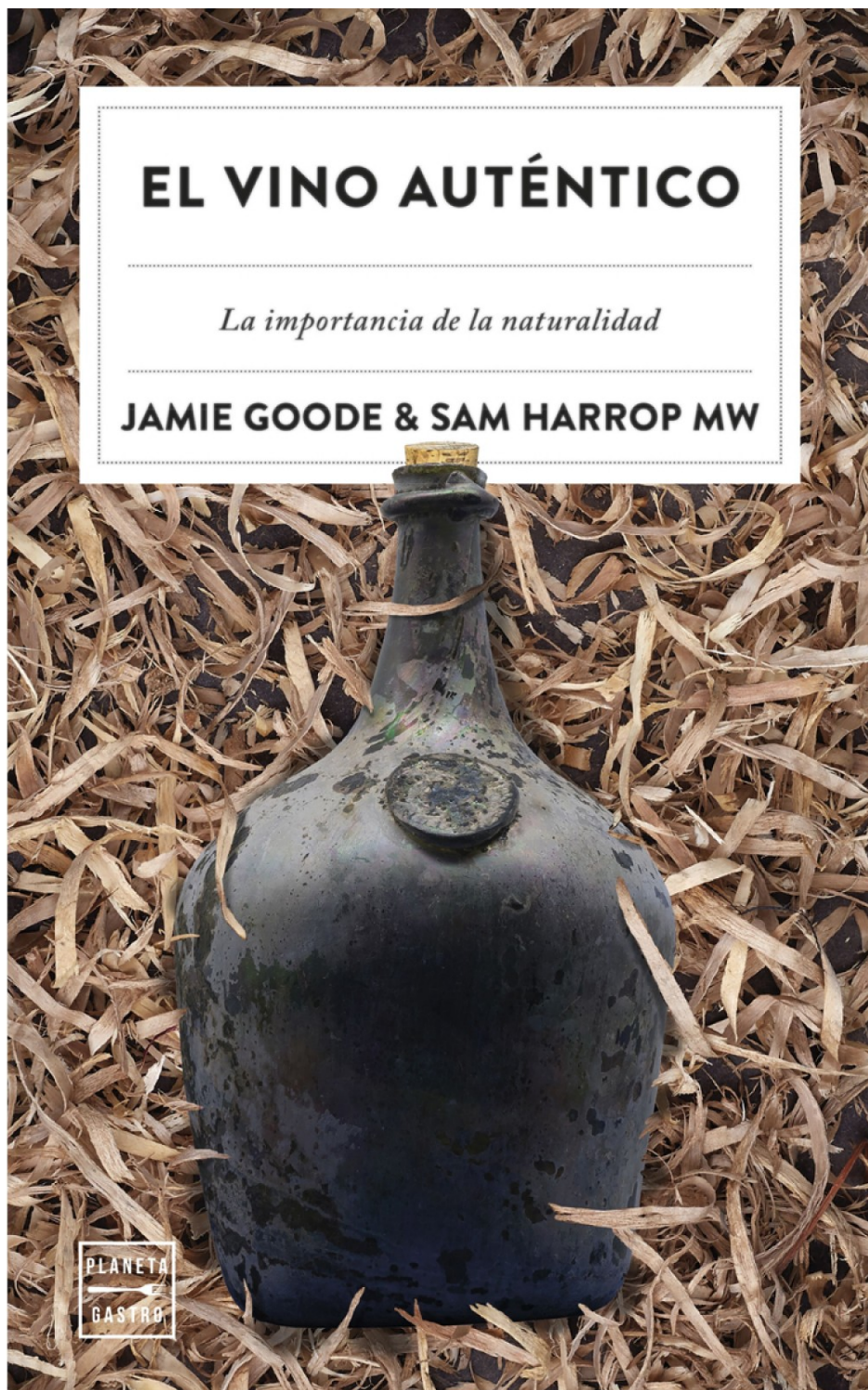
Adverteix el sommelier, formador i assessor gastronòmic que el seu llibre, editat per Editorial Círculo Rojo, és un conjunt de "reflexions imperfectes de l'associació entre menjar i beure". Recull



la història del maridatge, la importància dels sentits, la necessitat de la cuina, l'encert o no de les regles, el món dels maridatges més enllà del vi, els conceptes d'assaig i error i també exemples contrastats amb diferents associacions de plats i vins. Tot argumentat en un to proper i desenfadat per acabar conclouent amb tota la sinceritat del món que "el maridatge o harmonia és un concepte gastronòmic al qual s'hi pot arribar sense la necessitat de tenir un laboratori al restaurant o a casa". Javier Campo destaca el valor incalculable dels sentits i l'experimentació i defuig de les regles. Ajuden, dirà, però "s'acaben en el mateix moment en què es dona pas a les generalitzacions". Per això es mostra partidari de "no limitar l'associació entre menjar i beure al vi". El llibre hi aprofundeix, demostra el seu coneixement ampli de la sala i en el món de les begudes en general. "Cada exemple ha estat contrastat", puntualitzarà. "No concebo parlar de maridatge sense provar plat i beguda", afegeix. I per a mostra, un botó. El llibre és ple de suggeriments que fan venir molta salivera: "El lluç a la planxa amb puré de xirivia, patata suflé i aire de llimona podria semblar quelcom simple, però ens la juguem en harmonitzar-la amb Pla dels Àngels, un rosat de Cellers Scala Dei (DOQ Priorat) elaborat amb garnatxa negra d'alçada". Aquesta és només una de les associacions delicioses que presenta.

"El vino auténtico".

Jamie Goode & Sam Harrop Master of Wine



El vino auténtico. Foto: Jamie Goode & Sam Harrop Master of Wine.

Un científic reconvertit en crític de vins - Jamie Goode- i un enòleg de prestigi - Sam Harrop- disseccionen el concepte de vi natural en un moment en què l'emergència climàtica i la



sostenibilitat estan més que mai a l'agenda sinó per convicció, per necessitat. És un llibre pensat per a productors però també per a consumidors o interessats en entendre el moment actual i futur del vi, amb un viatge al passat per contextualitzar: "El vi actual és, en bona part, reflex d'unes economies fortes que creen una demanda sostinguda i creixent de vins més cars, però també és conseqüència de què les empreses dedicades a l'elaboració de vins de qualitat, de vins cultivats en llocs privilegiats per a la viticultura i dotats d'un sentit de pertinença, han estat allà durant segles", conclouen al final de 366 pàgines. Goode i Harrop puntualitzen d'entrada: "Nosaltres sostenim que l'autenticitat i la naturalitat són conceptes essencials per a la salut de la indústria vitivinícola a nivell global i plantejarem com poden els enòlegs assolir el seu objectiu d'elaborar vins autèntics i naturals que expressen tot el potencial que les seves vinyes ofereixen (...). El vi és un producte únic i especial i hem de fer tot el possible perquè ho segueixi sent". Al primer capítol, un plantejament gràfic del que representa per a tots dos un vi autèntic, la suma de viticultura sostenible, maduresa adequada, ambientalment conscient, lliure de defectes, sentit d'origen i elaborat de forma natural, és a dir, amb pocs additius i manipulació. La immersió dels dos autors en el panorama vitivinícola és total. I no descuiden les últimes tendències com el vi en llauna: "Podria tenir un futur brillant en mercats on l'actitud del consumidor és oberta i on la preocupació per l'impacte ambiental sigui el motor d'aquest canvi".

"Regenerative Viticulture".

Jamie Goode



REGENERATIVE VITICULTURE

JAMIE GOODE

Regenerative Viticulture. Foto: Jamie Goode.

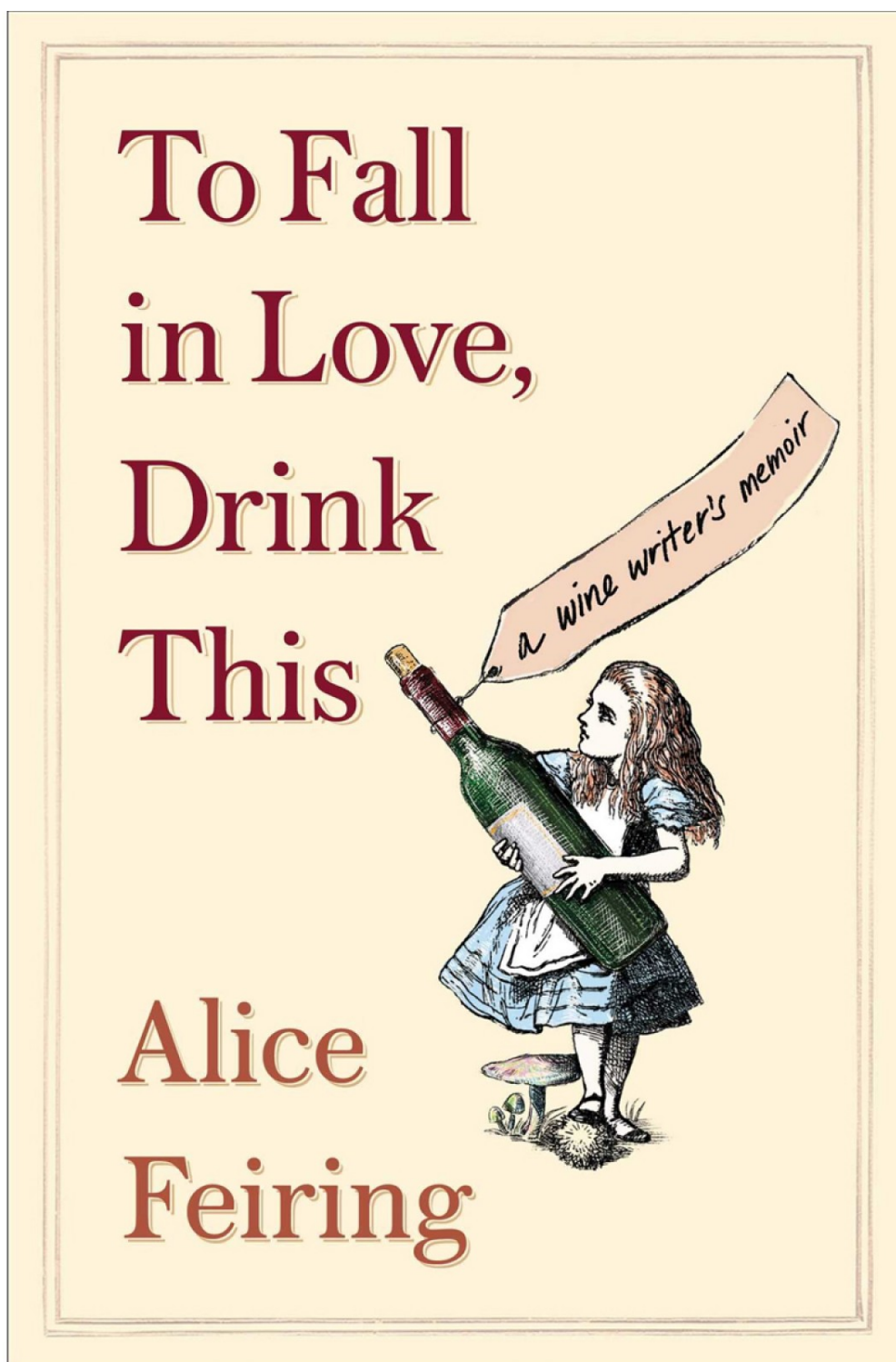
És el primer llibre que surt al mercat per apuntalar les bases de la viticultura regenerativa, un estil de conreu holístic i respectuós que imita el funcionament de la natura, que s'imposa en els temps



que vivim amb l'objectiu de recuperar la vitalitat de la terra i combatre els efectes evidents del canvi climàtic que es resumeixen en l'erosió dels sòls, l'augment de temperatura i l'escassetat de pluges. Goode l'escriu des d'una perspectiva científica, però és accessible per a tots els públics. Incideix en la importància de no llaurar perquè mata la vida als sòls, d'utilitzar cobertes vegetals, d'integrar animals a la vinya i de conrear ceps en convivència amb altres cultius. "La viticultura regenerativa permet que les vinyes siguin realment sostenibles", sosté el crític de vins després d'afirmar que s'ha arribat a un punt d'inflexió per a la viticultura tradicional. Proposa "contemplar les vinyes com a ecosistemes, considerar la microbiologia dels sòls i aconseguir que funcionin i es regenerin naturalment".

"To Fall in Love, Drink This".

Alice Feiring



To Fall in Love, Drink This. Foto: Alice Feiring.

Fins a finals d'estiu no estarà disponible però ja es pot reservar a l'avançada. Un llibre esperadíssim de l'escriptora que va fer baixar del pedestal el prestigiós crític de vins, Robert Parker, i altres gurus del vi, parlant de la necessitat de considerar la naturalitat dels vins. Ambaixadora del vi



"despullat", en aquest llibre hi ha una nova carta d'amor. "Assajos personals sincers, savis i humorístics" avancen des de l'editorial. "Memòries en vinyetes", matisen. Alice Feiring es despulla amb una narrativa molt personal, explicant des de la història del divorci dels pares, al seu primer encàrrec relacionat amb el vi i al temps de confinament viscut durant la pandèmia. I ho fa amb "amor, romanticisme, dolor, alegria i vi". Torna la Patti Smith o la Ruth Bader Ginsburg del vi com la comparen, amb "una memòria atemporal i positiva que agradarà a tots els qui alguna vegada han gaudit d'una copa de vi". Són paraules de l'editorial que fan venir moltes ganes de submergir-se en la seva franquesa literària.