

a Sofia -Bulgària- deixa en el seu testament el 1935 a l'Hospital de Sant Joan Baptista -que fou fundat el 1324 per Bernat de Fonollar i contemporani del nostre almogàver- un llegat amb l'usdefruit del celler familiar i les gairebé dues úniques hectàrees i mitja de malvasia que quedaven en el terme. Això sí, amb la condició que l'Hospital continués l'elaboració de les velles essències de malvasia.

Gairebé noranta anys més tard, aquella darrera decisió del nostre sitgetà prohoms va resistir el dur trànsit del desert del seu cultiu i la seva precària subsistència comercial, i així podem dir que s'ha acomplert amb escriu el seu desig, essent la vella fundació de l'Hospital la que ha permès que qualli amb vigor l'orientació i nova filosofia del noble raïm. Ara, com sempre que alguna cosa funciona, els que puguen al carro guanyador són legió i planten amb encès entusiasme el vell varietal viatger.

Pateix, però, la vellença *malvasia de Sitges* un declarat i greu problema d'homonímia i sinonímia varietal. De fet, són moltes les hectàrees plantades de raïms -majoritàriament blancs i dolços- que s'apleguen sota el genèric indeterminat de *malvasia*. Les també conegudes per *alarije*, *chasselas*, *Doña Blanca*, *moza fresca*, *merseguera*, *planta nova*, *subirat parent*, *trobat*, *malvoisie fine*, *riojana*, *macabeo*, *albillo*, *rojal*, *tortozón*, *lleonesa*, *m. castellana*, *m. de Toro*, *vermentino*, *trebbiano*, *greco bianco*, *arinto* ... i moltes altres que s'emparen sota la tutela i el prestigi de la vella soca contenen alguns trets que, contemplats indiscriminadament i amb poc rigor, se solapen i encara es confonen amb els de la nostra casta protagonista.

Mentre l'ampelografia clàssica classifica dotze famílies de raïm de malvasia, recents estudis genètics les redueixen a vuit, quedant les de la varietat coneguda com *m. aromàtica* circumscrites sols a tres, que són: *m. de Sitges*, volcànica i rosada. Amb tot, no és gaire complex identificar-les, si seguim la definició del comte i ampelògraf italià Rovasenda, que ja el 1885 les va definir com a "*varietal una*

*mica* rústic, de raïm perfumat i de color verd-groc, amb notable frescor per la seva acidesa; de sabor dolcíssim i to amoscatellat, amb notes lleugerament amargues". Com no podia ser d'altra manera i per compensar tanta aparent facilitat, ens va deixar la barbaritat de setantassí sinònims d'aquest raïm, que pretesament són els noms amb els quals es coneixen en els enclavaments del llarg rosari del seu periple històric i viatger. Apareixen, així, les malvasies de Lípari, la bossa de Sardenya, la baleàrica de Banyalbufar, la croata de Dubrovacka, istriana, les de Piacenza i el Piemont, la Greco di Gerace calabresa, la malvasia Nera de Apulia, la cretenca de Càndia, la de Quios, la volcànica de Canàries, la càndida de Madeira i altres que, per l'escàs volum conreat, seria prolix enumerar.

Romanen i resisteixen, aguantant irredemptes, en tota la península, unes trenta hectàrees de la singular vinya situades totes elles al litoral costaner català. Les honorables vinyes de l'Hospital i les d'Isidre Pagès, a Sitges; les dels Bartra, de Vega de Ribes per al seu curiosíssim Ancestral; les de Can Ramon, del Montgròs; les de Jané Ventura, al Baix Penedès; les dels joves del Mas Candí, a les Gunyoles; les dels Alemany- Corrió; les de Can Feixes, a la vora del Penedès-Anoia; les de Torelló, prop de Gelida, i alguna altra de recent plantació a l'Empordà-Costa Brava, com a ofrena i gentil recordatori al vell cep grec.

De sorprenent podria considerar-se l'abundància i magnífica salut de les plantacions de malvasia volcànica i rosada que creixen a les illes Canàries. Les més de vuit-centes hectàrees repartides per totes les illes i en totes i cadascuna de les onze DO que emparen els vins illencs, constitueixen un formidable capital genètic de la viatgera casta. Curiosament, és d'arxisabut coneixement pels canaris que la casta de la seva *malvasia* els va arribar a finals del XIV a través de les portugueses, veïnes i també volcàniques illes de Madeira, on el mateix varietal és conegut com a malvasia càndida, és a dir, malvasia de Càndia,

la de l'illa de cretenca que compta, a més -per més inri-, amb un barri anomenat de *Malevizi* o *Malevizion!*, que obre de nou el conflicte per la procedència de la vinya i l'origen del nom dels dolçissims i amoscatellats raïms.

Sigui com sigui, deixo tancat per ara el tema -per no marejar més la perdiu-, i procedeix a enumerar els vins de malvasia que s'elaboren en l'actualitat a Catalunya. Concedeixo a la noble *malvasia clàssica* la condició de *vedette* de la saga: vi de color ambre, licorós, amelat, untuós i glicèric. Amb una fina i equilibrada acidesa i un sucre residual d'un 200 g/l. Llarga criança -4 o 5 anys- en bocois de 620 l, expedit en elegants ampolletes. De fet, més que una raresa, sembla un perfum.

Té la *malvasia seca* un patró descriptiu similar al de la *clàssica*, però amb diferent concepció. Molt més seca i menys alcohòlica, té un paladar incisiu molt elegant i singular. Els vins tranquils de *malvasia*, tipus Blanc de Subur, són secs, aromàtics, poderosos, amb una fresca i equilibrada acidesa i un pas final que evoca el perfum del varietal i els seus clàssics registres lleugerament amargs. Un gran vi jove.

Dos tipus de vins escumosos participen de les alegres i espurnejants bombolles de la vella casta. Els concebuts i resolts amb el mètode de la Champagne i, per tant, del cava, tipus Monenvasia i Clos Lentiscus, i l'Ancestral, elaborat com la blanquette de Limoux, seguint el mètode de l'abadia de Saint Hilaire, al departament de l'Aude de la regió del Llenguadoc. Tots ells prou interessants com per dedicar-los un treball personalitzat i en exclusiva. Per això avui, el nostre compromís amb la malvasia, la noble senyora de la viticultura de Sitges, queda per sempre complet, honorat i agraït.

Maig 2013.

