

El vi, nosaltres

Toni Massanés

Fa uns anys, Jorge Wagensberg es va enamorar del Berguedà i va decidir passar llargues estades a Graugés per reposar, pensar i repensar, per escriure, contemplar el paisatge i extreure'n aforismes tan brillants com "Si la natura és la resposta, ¿quina era la pregunta?" que trobaves escrits en papers enganxats als troncs dels arbres del camí a la riba de l'estany. Un dia, l'Esther Codina me'l va dur a sopar a casa. Parlant, parlant, vam tenir la idea d'organitzar el que van acabar essent uns diàlegs pioners entre els millors cuiners i destacats científics de diferents disciplines. En aquell moment era fins i tot agosarada la barreja, però el Jorge sempre ha apostat per apropar el coneixement científic a la vida de les persones. Per això deuria escriure al suplement cultural de *El País* la deliciosa *Aproximación a una copa de vino tinto* on hi llegim:

Todo empieza con una fusión termonuclear en el sol. De ella surge una radiación isotrópica que se propaga por el espacio. Algunos de estos fotones viajan directos hacia nosotros e irrumpen en la atmósfera terrestre poco menos de diez minutos después de salir del sol. Con un poco de suerte, algunos de estos paquetes de luz sortean las nubes en línea recta y aterrizan en un campo donde madura la uva. No todos dan en la planta, pero los que lo hacen transfieren su preciosa dosis de energía a una química ancestral, de miles de millones de años, que involucra a la clorofila. Comienza así uno de los milagros más admirables de esta parte del cosmos: la elaboración del vino tinto.



Per aquest article del novembre de 2002 Jorge Wagensberg va merèixer el Premi Juan Mari Arzak de gastronomia i mitjans de comunicació, el més prestigiós que es donava de periodisme gastronòmic. Anys més tard, jo mateix vaig tenir la sort de rebre'l, en la seva darrera convocatòria. No ho hagués dit mai quan vaig publicar el meu primer llibre, *La cuina del Berguedà. Evolució i receptari*, l'any 1997. El que sí que ja incloïa el llibre eren referències a l'oblidada història del vi a la comarca al llarg dels segles. Perquè sempre he tingut clar que el vi és cuina.

Com vols dir?

Diu el *Larousse gastronomique* que cuinar és preparar els aliments perquè puguin consumir-se i siguin apetitosos. Una mica obvi, si voleu; poc explicatiu, potser. M'agrada més la definició segons la qual la cuina és l'estratègia alimentària humana: totes el que fem i pensem les persones a l'hora de triar, transformar i consumir els aliments. Però la del *Larousse* també em serveix. Vull dir que també funciona per refutar una creença força estesa i que em fa molta ràbia. La que oposa el "producte" a la "cuina" prejutjant que

la cuina sempre malmet el producte (i per tant que, com menys es cuini, millor). Però, A) molts productes són immenjables sense transformar-los. De fet, la gràcia de la cuina és que converteix en comestibles per a nosaltres objectes que en principi difícilment ho són, com els cereals, els llegums, certes hortalisses i fins i tot la carn, que ens seria molt complicat d'ingerir sense que estigués com a mínim tallada, perquè cuinar no és només coure. El fet de modificar les coses abans de consumir-les és el que ens diferencia de les bèsties. I d'això se'n diu cuinar. I B) força dels que avui es consideren productes primaris són en realitat preparacions, coses cuinades; precuinats, per entendre'ns. Aliments processats que en un origen es deuen preparar a les llars i a partir d'un moment determinat es van externalitzar en productors especialitzats. Com el pa. O l'oli. O el vi.

Vi berguedà?

De la mà de l'historiador Juanjo Cáceres, el 2000 vaig ampliar la història de *Vinyes i vins al Berguedà* en un article pel *Bagadannum*. Però tot plegat no era pas el treball de coneixement detallat de la història, característiques,



circumstàncies edafològiques, orogràfiques, climàtiques, biològiques, culturals i vitals del vi berguedà que representa aquest *Erol*. I també de les seves perspectives de futur.

Jo no hi entenc massa, de vi. Això sí, tinc amics que hi tenen: l'Àngel Garcia, el Ferran Centelles, l'Agustí Torelló, el Quim Vila, la Pilar García, el Josep Pelegrín, el Valentí i el Ramon Roqueta, el Luiz Horta, el François Chartier, el Joan Gómez-Pallarés, el Joan Soler, el Manel Pla, el Ton Mata, la Sílvia Culell... un bon grapat i dels millors. De fer-los i de tastar-los. Jo només sé que d'ençà que una mutació adaptativa fa milions d'anys va activar en algun homínid baixat dels arbres un enzim per metabolitzar l'etanol, els nostres avantpassats van poder aprofitar aquells fruits caiguts a terra que fermentaven. La solució era energètica -permetia posposar el consum de la tan dolça com perible fruita madura- però també euforitzant i addictiva. Molt més tard, la nostra espècie va perfeccionar la metamorfosi del suc del raïm. A més d'alimentar, l'alcohol del vi protegia de contaminacions microbiològiques a l'hora de beure; i els dies de festa, la libació ritual conduïa la celebració fins a l'embraguesa. El vi, doncs, sobretot en aquells entorns mediterranis on la vinya creixia amb facilitat, es va convertir en un aliment de primera necessitat, un recurs higiènic per a la hidratació i també, en ocasions assenyalades, en una droga lligada a la sociabilitat i a la transcendència. Amb el temps, i durant molts segles, va

esdevenir una autèntica beguda de civilització en el nostre entorn cultural.

Al Berguedà també, és clar, n'és testimoni la toponímia, l'arqueologia, la morfologia del paisatge, l'arquitectura de pedra seca, els arxius municipals i algunes sentències judicials ben reculades. Fins i tot ha quedat la memòria transmesa dels més vells i encara alguna vinya esparsa, sobretot al Baix Berguedà, perquè a muntanya l'estiu plujós, les pedregades i el fred abans d'hora feien difícil fer un vi que, per ser bo, com més grau tingués millor, que així duria més calories i es faria malbé més difícilment. Si de cas després ja es batejava al mateix porró com abans feien els grecs als cràters del simpòsium. El meu pare, encara ara quan dinem junts, m'ofereix tastar el porró per beure si la proporció que ha afegit d'aigua és l'adequada, sense saber que està reproduint un costum dels millors amfitrions de fa dos mil cinc-cents anys.

L'oportunitat

Com sigui, entre les dificultats climàtiques i orogràfiques, la fil·loxera i la industrialització, el Berguedà es va quedar, pràcticament, sense la dedicació pagesa que actualment té més reconeixement. Però vet-ho aquí que la por als efectes del canvi climàtic han fet decidir alguns de tornar a fer vi a les terres altes. I si en Raül Bobet, que ho sap tot, ha decidit anar a Talarn, al Castell d'Encús, a mil metres d'alçada, a plantar les seves vinyes; si n'hi ha que en planten al Pallars Sobirà i fins a la Cerdanya; l'Alt Berguedà també pot tornar a omplir de ceps algunes de les seves feixes ancestrals i a recuperar-ne més al Baix Berguedà, a prop del Pla de Bages. I si hi va haver un moment als setantes en què aquesta comarca va ser important per a la recuperació dels formatges artesans del país; si en els darrers anys alguns dels seus productors de carns, aviram i embotits són exemple d'excel·lència, de compromís ecològic i de sostenibilitat; si hem sabut mantenir productes de la terra autòctons tan diferencials com els pèsols negres, el blat de moro

d'escairar o la ceba llarga i alhora apostar per una nova cuina dels bolets i la proximitat... No aprendrem a fer vins bons i diferents que expressin el miracle del nostre paisatge i el millor de la gent que hi viu, en viu i el conrea? I no sabrem, tots plegats, construir una terra de futur, una comarca on arribin els joves inquiets que hauran vist món a conviure amb els vells savis per construir, sobre l'herència del paisatge sublim, un demà més lluminós i obert als que vindran i voldran tastar el que fem? Perquè paisatge i producte no són sinó dos enfocaments de la mateixa realitat creada per la simbiosi de l'entorn i la gent que l'habita; la cuina és el paisatge a la cassola, al plat, a la copa, per això podran aprendre el caràcter del Berguedà



llegint-lo en les seves aromes de la mateixa manera que entendran els sabors dels seus vins i altres menjars visitant-ne contrades. I, com més racons, vins i menjars coneguim, més els agradaran els vins, els menjars i els racons.

L'important

Recordo que fa uns quants anys vaig passar uns dies amb un grup de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona fent treball de camp sobre els productes de la terra a la comarca del Priorat. El fenomen Priorat tot just es començava a conèixer, feia ben poc que la puja per l'Ermita d'Álvaro Palacios havia causat sensació a la subhasta de Nova York i havia consagrat la seva aposta temerària amb Barbier, Pastrana, Pérez i Glorian. Recordo que entre les entrevistes que ens anàvem repartint amb els companys antropòlegs em va tocar parlar amb la senyora Minerva Pi, responsable de l'oficina



de turisme de Falset, que a més era autora de llibres de cuina prioratina. Em va enamorar la seva saviesa quan em va explicar que el més important de tota aquella bogeria era que el Priorat, que d'ençà del tancament de les mines de plom i durant anys havia estat la comarca més empobrida i desertitzada, havia recuperat la il·lusió. Que els nois que collien raïm a alguna de les vinyes dels *cinc magnífics* se sentien orgullosos de la seva feina, que ja no volien marxar tots a Reus a viure per intentar fer-se mossos d'esquadra. Que s'apuntaven a cursos de tast i estalviaven per comprar amb els amics alguna d'aquelles ampolles tan cares i assaborir-la reflexivament el dissabte.

Els miracles ho són per excepcions. I el Berguedà no és el Priorat de cap manera. Però el vi que serà i els pèsols negres i els xaïs i els vedells i els tastets secs i els formatges de cabra i la ceba dolça i la mel i els bolets ben collits i aprofitats sense malmetre els boscos, els conreus i les pastures i les tòfones i la caça ecològica i la cuina deliciosa i tantes i tantes altres coses que s'han de complementar amb activitats industrials, empreses creatives, turisme sostenible, recerca diferencial, noves tecnologies, cultura, salut, natura i qualitat de vida en un entorn únic han de compondre el damer sinèrgic que s'esdevindrà a la comarca per mantenir el privilegi de continuar essent rural i lluitar contra el que condemna de l'exageració de la cultura urbana a *Cosmos, una ontologia materialista* el filòsof Michel Onfray:

Fi dels camps i dels ruscs, de les estacions i dels treballs agrícoles, de la cura de les vinyes i les arts de l'hort: la cultura com escultu-

ra de la natura deixa pas a la cultura com a negació de la natura, com a contranatura i antinatura radical.

Ara bé, el conreu de l'hort no implica destruir tota la natura que conté. És l'art de domesticar-la per obtenir-ne el millor. Es tracta de demostrar que la natura no és l'enemic de la cultura sinó el seu material.

I del materialisme a la visió postmaterialista d'un altre amic meu que hi entén molt, en Josep Roca. Quan l'escolto explicar-me el vi, mentre les seves paraules m'obren les finestres de la percepció pel tast, m'ajuden a entendre'l, en potencien les qualitats i me'l fan gaudir molt més perquè m'evidencien la seva interdependència amb la terra, les persones i tot el que és, penso sempre en les paraules de el monjo budista Thich Nhat Hanh (que imparteix els seus ensenyaments ben a prop de les vinyes de Saint-Émilion) i en el seu llibre *Cap a la pau interior*. El camí de la consciència en el dia a dia que diu:

Si sou poetes, veureu de seguida que aquest full de paper conté un núvol. Sense ell, la pluja no existiria; sense pluja, els arbres no creixen, i sense arbres no hi ha paper. (...) Si observem el full de paper amb més atenció, també podrem veure el sol, (...) veurem també el llenyataire que va tallar l'arbre i el va portar al molí per transformar-lo en paper. I també detectarem el blat: sabem que el llenyataire no seria persona sense el seu pa diari. (...) Centrant una mica més l'atenció, ens hi podem veure a nosaltres mateixos. No és massa difícil: quan mirem el paper, forma part de la nostra percepció. La vostra ment, i la meua, hi són presents. Així, podem afirmar que el full de paper ho conté tot. (...) en la seva petitesa, el paper conté la grandesa de l'Univers.

Tot és en tot, el món, el vi, el Berguedà, nosaltres.

Toni Massanés