



tano



tano



tano



tano



tano



tano

GANDIA

Menjar i beure

El vi maltés

Aviui ja no es prenen com abans els vins d'aperitiu, ara es fan barbaritats a l'hora de triar la beguda d'abans de dinar, i no són només els vins rancis i cuits els que ja no es beuen com cal, tampoc el «fi» no té en les nostres terres molts fidels; i això que els cellers que l'elaboren tenen un potencial de promoció considerable per a cridar l'atenció de la gent. Afortunadament, però, encara es poden trobar vins d'aperitiu que fan goig i joia al paladar.

Són, normalment, vins clàssics, amb una tradició de segles que, en molts casos, han estat recuperats per algun vinater que ha tingut l'interés i el gust de posar a l'abast del vinòfil un vi antic, adequat a les necessitats actuals, sense perdre les virtuts i les característiques.

En les comarques del Penedés, del Camp de Tarragona i de la Terra Alta hi ha una tradició en aquest sentit que arriba a set-cents anys. Són famosos, a més dels rancis d'aquestes zones, els vins amb *solera* que van tenir una gran acceptació a Europa durant l'edat Mitjana, sobretot influïts pels ordes religiosos-militars que tanta importància tenien en aquell temps. Un d'aquests vins va ser un natural cuit (envellit en botes de fusta o marraixes de vidre), elaborat a partir de una varietat negra conreada en una zona càlida i



mediterrània, la d'aquestes comarques.

Aquest tipus de vi, el portaren al nostre litoral els cavallers de l'orde del Temple, més coneguts com templaris, des d'una de les seues bases de la Mediterrània, l'illa de Malta, la qual disputaren amb els cavallers de l'orde de l'illa de Rodos o Hospitalers, que acabarien sent coneguts com Cavallers de l'Orde de Malta.

Aquells que enviaren un falcó d'or i pedres precioses a l'emperador Carles I, i que mai no va arribar a la destinació; era, el «falcó maltés». Els cuits eren vins que, per la metodologia, podríem qualificar de «grecs». Sens dubte, els templaris el portaren a Malta des de la seua base principal, l'illa de Xipre, on l'elaboraven en quantitats considerables, per portar-lo al Baix Ebre, abans de perdre la lluita per l'hegemonia de Malta contra els cavallers de l'orde del mateix nom.

Els templaris van ser un dels ordes més vinaters, i abans de l'extinció, a causa del poder «mafiós» que havien arribat a exercir, eren uns religiosos dominats per la regla més important, l'austeritat i la senzillesa. Després dels nombrosos saqueigs i depredacions, es van enriquir i van perdre tots els vestigis de moralitat i de-

cència. Com a mostra de la seua millor època, ens deixaren els vins cuits.

Aquest vi, que estigué a punt de caure en l'oblit, el va recuperar i el va elaborar en l'etapa moderna Pere Rovira, un vinater de la Terra Alta, amb molta *solera* i capacitat enològica. Actualment, es pot trobar embotellat sota la denominació «Mas dels Frares», dels cellers Pere Rovira. Es fa del raïm negre Garnatxa. Quan ja es té el vi, s'envelleix en botes de fusta; així, n'augmenta el grau i s'impedeix la calor que totes les sacaroses metabolitzen en alcohol, de manera que hi queda un graciós gust abocat. Després, el maceren en herbes aromàtiques, que li aporten un perfum suggerent que ens connecta amb un tipus de vi molt antic.

El millor moment de prendre'l és abans de dinar, afegint al got de vi un tros de corfa de llima i un parell de glaçons, tot agitat amb una cullera. El resultat és un vi fresc, aromàtic i dens. La llima, amb la seua amargor, haurà compensat el gust abocat. Una combinació afortunada i generosa. Com que en el vi no ha passat com en el cas del falcó maltés, i el tenim a l'abast, i, a més, no hi ha el perill de perdre'l, és un hàbit amb què podem obsequiar-nos a nosaltres mateixos.