

Menjar i beure

EL PASSAT, ENCARA PRESENT

El vi cuit

Una beguda antigament molt popular, arreu de la Mediterrània, i que ens transporta cap als sabors dels vins medievals.

Vicent Marquès

Si fa unes setmanes parlàrem de l'arrop, avui parlarem del «vi arropat», descendent directe d'aquell «vi cuit» medieval que Francesc Eiximenis en l'obra *Com usar bé de beure e menjar*, inclosa dins del *Terç de Crestià* (1384), considerava com un dels millors del seu temps.

Els vins cuits eren molt populars per l'Europa mediterrània, però el perfeccionament que van assolir els darrers segles les tècniques de vinificació va anar possibilitant, cada vegada més, l'elaboració i la conservació en condicions òptimes dels vins dolços naturals, mentre que els vins cuits (que no ho són, de naturals, segons la terminologia vinícola) entraven en decadència. D'una banda, perquè l'elaboració és més complicada, i de l'altra, perquè l'adjectiu «natural», tractant-se de vins, sempre ha tingut molt d'atractiu, tot i que a mi, aplicat als vins dolços, em sembla una autèntica estupidesa, com ho demostren les esplèndides misteles que es poden trobar arreu de les terres de parla catalana (deixant de banda que els millors vins de taula són precisament aquells que han estat elaborats amb una tècnica més acurada, o siga: els més «artificials»).

El vi arropat només s'elabora actualment a Beneixama, població de l'Alcoià. Tanmateix, el verb «arropar», en el sentit de «posar arrop en el vi o en altra cosa», el recull el Diccionari Alcover-Moll com a propi de tots els Països Catalans i bé podria ser que en altres èpoques aquesta denominació haja estat més coneguda.

L'elaboració s'efectua en dues parts: primerament, es fa l'arrop i després, s'afegeix una quantitat apropiada d'aquest al most abans que fermente, de manera que al final del procés s'obté un vi dolç d'uns 15°, amb un gust d'arrop molt agra-

dable. Vi que, sense xovinismes, pot resistir qualsevol comparació amb altres vins dolços de més fama.

Tots els cellers de Beneixama acostumaven a fer-ne fins que, amb la fundació de la cooperativa, el 1953, s'ho van deixar, i en l'actualitat només se'n pot trobar al celler d'Eugeni Amorós. Com que, a més, el senyor Amorós té el celler més per afició que per negoci, el comercialitza a molt petita escala; així és que si volem tastar el seu vi, ens haurem d'acostar fins a Beneixama.

Haurem de parlar també del «vi bullit» i de la «xampaina», localitzables tots dos al nord del País Valencià i al sud de Catalunya (de la Plana Alta al Baix Ebre). Com el seu nom indica, el vi bullit es fa pel mateix procediment que l'arrop, però sense arribar al mateix grau de concentració. Com que conté molt de sucre i s'elabora amb procediments molt artesanals, la fermentació es produeix de manera incontrolada i el resultat final pot anar des d'un vi amb una graduació lleugera fins a l'alcohol quasi pur. A casa en tinc unes botelles de la darrera collita que diuen tenir uns 8° aproximadament. És un vi dolçíssim. En fan per encàrrec (en temps de verema) al celler de Salustià Barrachina, de la Barona, llogaret de la Vall d'Alba (la Plana Alta).

L'elaboració de la xampaina és pareguda a la del vi arropat, només que en aquest cas el que se li afegeix no és arrop sinó vi bullit sense fermentar, que en realitat és un arrop més clar. El resultat, però, és molt diferent, perquè el raïm no és el mateix (el vi arropat es fa amb monastrell i, la xampaina, amb raïms blancs) i perquè al vi arropat se li posa més quantitat d'arrop. És un vi arcaic, lleugerament dolç i de graduació alcohòlica variable (entre 14 i 18°, aproximadament) amb el qual, si més no, us po-



Beneixama, prop d'Alcoi.

dreu fer una idea sobre el caràcter dels vins medievals. Segons l'Alcover-Mol, s'anomena així per influència del xampany. N'he comprat fa poc a Sant Rafel del Maestrat... ja 55 ptes. litre!

El vi cuit més famós és el de la Provença, vi de grans celebracions com el «Gros sopar» de Nadal, on és l'acompanyament ritual dels *treize deserts* obligatoris. És semblant al vi bullit. Es redueix el most una tercera part aproximadament, es filtra i, una vegada fred, s'embotella. Hi ha qui el bull en companyia d'un parell de codonys o bé el perfuma amb un bastó de canyella, corfes de taronja o besons d'ametlla. Es pot fer també amb la tècnica de la mistela, afegint-hi alcohol de vi una vegada fred (una dècima part del total, aproximadament). Tenia molta fama el que feien alguns cellers ja desapareguts de Paleta. Ara hi ha un modest celler al Puei de Santa Reparada, també pels voltants d'Ais, que n'ha représ la fabricació. La mare del gran poeta Frederic Mistral tenia el costum d'obsequiar per Nadal els treballadors del Mas del Jutge (casa pairal) amb un fardell que contenia una botella de *vin cuit*, torrons, figues seques, formatge i altres menjars.

Per la meitat meridional d'Itàlia també en fan, i per Sicília. N'hi ha de dues classes: el *vincotto* i el *vino anoso*, comparables al vi bullit i al vi arropat, respectivament. Estan en vies desaparició, perquè la legislació italiana en prohibeix la comercialització, segurament per culpa d'aquell fals concepte sobre els vins «naturals». □