

# Torrans ben acompanyats

Els vins rancis i dolços són el millor complement del dolç de Nadal, el contrasten o el subratllen

Antonio Vergara

És inevitable: arriba Nadal i cal escriure de torrons i massapans. Arriben les Falles i cal escriure dels bunyols. No és fàcil fer cada any un article sobre aquests temes. Un article original, brillant —suposant que un siga brillant— i amé. Tot està ja dit i escrit. Per això, i per a no escriure l'article anual sobre els torrons, Joan Martín m'ha proposat un tema original: els torrons, els massapans i els vins rancis i dolços. És original, però arriscat, perquè m'obliga a *teoritzar*, i a escriure com si m'agradassen els torrons i els massapans, quan jo opine que el torró, si breu, dues voltes bo. Odie, en general, el dolç. I m'acompanya en aquest odi arbitrari Josep Pla: «per al meu gust, els torrons tenen el defecte general de la rebosteria del país: són massa dolços, el seu ensucrament és massa envaïdor i pròdig, la seva densitat de dolçor és excessiva».

Però el torró ja era conegut en 1484, i Francisco Martínez Montino, cuiner de Felipe III, publicà en 1611 el seu llibre *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, on hi ha receptes que podem considerar una imitació del torró que ja s'elaborava artesanalment a Alacant. Es tracta de la «mantega d'ametles grogues» o la «mantega d'ametles blanques». Vull dir amb això que el dolç —i els torrons i massapans— ve de lluny. I la tradició nadalenca es manté de fa segles, no sé si per fortuna.

El que ha canviat és el procés d'elaboració dels torrons, com és lògic, si bé no sempre elogiabile. Fa quatre generacions, el torró d'Alacant i Xixona es fabricava seguint fórmules i formes artesanals. A partir de 1920, si fa no fa, la industrialització irromp en el món plàcid i dolç de l'artesania torronera. És el fat inevitable de la popularitat d'un producte: la fabricació en massa i la pèrdua, molt sovint, de la gràcia i l'autenticitat originals. Si bé encara hi ha certs torroners que l'elaboren seguint les normes antigues, però usant, per a millorar-lo, la tecnologia moderna.

La gran demanda de torrons obliga

a una fabricació intensiva, i segons Josep Mullor no convé començar a fabricar-ne fins després del 15 de setembre, perquè en cas contrari els torroners es veuen obligats a utilitzar ametla vella, que va en perjudici de la qualitat del dolç. És obvi, a més, que les grans firmes no segueixen aquest procés, i que certs detallistes i magatzemistes desaprensius guarden el torró sobrant cada campanya per a traure'l a la venda l'any següent, amb els resultats deplorables que tots hem patit alguna vegada, fins i tot jo, que reneque del torró.

Ara bé, ja que inevitablement (per a seguir les regles de la cortesia i la bona criança) cal prendre torró un dia o un altre de les festes nadalenques, podríem suggerir un acompanyament líquid, una beguda que combine, per contrast o per subratllat, amb aquest dolç que «corre per Europa com a cosa de gran regal», segons va escriure el cronista Escolano en el segle XVII. Cal rebutjar, d'entrada, el cava i el xampany, begudes massa nobles que mai no han de clausurar un menjar, sinó començar-lo o acompanyar-lo durant tot el recorregut pel nostre aparell digestiu. Per sentimentalisme, nostàlgia i hedonisme, jo propose per a acompanyar els torrons els vins rancis i dolços. I que conste que em semblen uns líquids tan nobles com el cava i el xampany, i més apropiats per al dolç.

Ja ho va escriure Xavier Domingo: «la majoria dels vins rancis i dolços són espècies en vies d'extinció». Són els rancis, malvasies, làcrimes i moscatells de Màlaga o els Pedro Ximénez de Còrdova i Cadis. O el mític Fondillol, elaborat amb monastrell, aquest vi ranci de color robí enrajolat, lleugerament embocat i amb cert aroma de vellesa, aquest vi que ara s'està recupeant a Alacant i que no «faltava ni a l'armada ni a la cort reial» (Piqueras) en el segle XVI. La lleu dolçor del Fondillol el fa ideal per a acompanyar el torró de Xixona



Dalt, premsa antiga. Baix, cellers a Mondèver.

(ametles mòltes i mel), perquè hi ha un contrast, que qualificaré d'*astri-gent*, entre la dolçor del torró i el sabor vigorós delvi.

Tampoc no descarte la malvasia de Toris, amb el seu color rajola caoba, més dolça que el Fondillol, però que es pot agermanar bé amb el torró a causa del suau sabor amarg que deixa al final de la boca. Els moscatells, tan nostres, perquè els millors s'elaboren en vinyes pròximes al mar —i ací hi ha els magnífics treballs de les cooperatives de Godelleta i Toris— no s'adiuen tan bé, des del meu punt de vista, amb el torró. Són més dolços, si bé afruitats i fragants, i per això la seua presència en companyia del torró pot resultar altament embafosa. És un juí subjectiu, conseqüència del meu gust personal.

I això és tot el que se m'ha acudit sobre l'equació torró/vins rancis i dolços. Bon Nadal. □