

UN ANTIC COSTUM QUE PERDURA

El país del moscatell

El nostre país és considerat com una de les zones d'Europa on el moscatell assoleix una millor qualitat. De Xest, Torís, Godelleta, la Marina o Benicàssim, paga la pena tastar-lo.



Rafael Poveda

El País Valencià ha estat la porta principal per on han entrat importants varietats de raïm a la península. L'atraient plana costera i l'enclavament en el meridià just d'aquest llaç de cultura que és el Mediterrani l'ha fet privilegiada posició per a l'arribada de corrents culturals, assentaments i de modes. Per aquestes costes vingueren mètodes d'elaboració i varietats de raïm. La de moscatell, ve de l'Orient. D'origen grec, passà a Itàlia, d'on s'estengué a tots els països europeus de la ribera mediterrània.

El raïm de moscatell és prolífer i serveix per elaborar misteles, vins de postre i vins de moscatell més o menys dolços.

El moscatell s'estén per tot l'antic regne de València després de la reconquesta cristiana. Històricament va prendre un cert auge per l'extensió per la geografia valenciana de l'elaboració de l'aiguarent vínic a partir de 1750, l'exportació de panses de la Marina en el segle XIX i l'expansió del gust dels vins dolços i de misteles en la mateixa centúria, costum aquest que havia tingut un llarg desenvolupament des de l'assentament catalanoaragonés en les terres valencianes. Actualment, el País Valencià n'és el primer productor de tot l'estat, amb una producció que s'acosta al 90 per cent del total. Això fa que el nostre moscatell siga present en molts vins blancs de tall modern, bastants vins



dolços i en quasi totes les misteles de moscatell que s'envasen i es comercialitzen en altres països de l'estat, on per la manca de legislació adequada, s'embotellen misteles i vins que, malgrat l'etiqueta, no tenen res de moscatell.

La producció valenciana de moscatell es concentra majoritàriament en dues zones: els termes de Xest, Godelleta i Torís, i la comarca de la Marina. N'hi ha també en unes altres zones, però amb menor producció.

La major producció del moscatell valencià es delimita en el triangle for-

Un raïm que ve de l'Orient.

mat pels termes de Godelleta (el major productor), Xest i Torís. Cavanilles assenyala que l'any del seu viatge es recollien a Godelleta «1.250 cànters de vi i 150 arroves de pansa». Ja en aquella època aquesta població elaborava un bon moscatell i raïm per a menjar. Dos-cents anys després, Godelleta segueix el mateix camí, i encara situa en el centre de la seua economia el vi de moscatell i el raïm de taula. El moscatell de la cooperativa San Pedro Apóstol de Godelleta és, junt amb el de Xest, el millor de tota la península, i, per tant, d'Europa.

És un moscatell fruitós, molt fragant i aromàtic, que convé olorar abans de beure'l. Té una gràcia sense fi i és impressionantment bo. Aquesta cooperativa l'elabora sense premsar (és una de les raons de la seua alta qualitat), col·locant el raïm en el dipòsit i fent que el mateix pes faça soltar el most que, de forma natural, s'esmuny entre les tauletes. Així s'obté un most que després donarà aquest moscatell pàl·lid, aromàtic, suau i fruitós. La cooperativa Cheste Vinícola elabora, també, un excel·lent moscatell del bon raïm que es conrea en aquell terme i que té una fruitositat tan intensa en l'olor, que recorda quan el tastes com si mossegasses un gra de raïm d'aquesta varietat. És un moscatell de molta qualitat, molt fi, encara que una mica més vigorós que el de Godelleta. A Torís la cooperativa de la Baronia en fa un



DOTZE PROPOSTES PER A VALÈNCIA

1 La ciutat i la seua comarca

A la ciutat i als vint-i-nou municipis dels voltants hi vivim un milió dos-cents mil habitants. Per consegüent, cal planificar solucions i propostes metropolitanes, concebudes per a donar resposta a problemes comuns a tots els municipis de la comarca.

2 Vuit vegades més zones verdes

Proposta de creació de nous parcs, jardins i zones esportives al servei de tots els barris, fins que siga possible passar de 0'35 m² a 5'83 m² de zones verdes per habitant.

3 L'equipament va per barris

Nous equipaments escolars, culturals i assistencials, sobretot als barris de la perifèria urbana, fins a arribar a les 737 Ha. de superfície.

4 Viure al centre històric

Protecció i rehabilitació dels barris històrics.

5 Anar i tornar amb bicicleta

Nous bulevards, vies-parc i carrils-bici, perquè la ciutat no pot ser només per a l'automòbil. Es planifiquen 11 Km. de bulevards, de 60 a 120 m. d'amplària, 115'6 Km. de carril-bici, etc.

6 Un nou sistema de transport públic

Planificació d'un nou sistema de transport públic urbà i metropolità, ràpid i eficaç: única solució possible al trànsit, amb la creació de més de 40 Km. de carrils separats i aïllats.

7 Fora el tràfic pesat i perillós

Noves carreteres comarcals i *by-pass*: els camions i els vehicles pesats no han de travessar la ciutat.

8 Mar a la vista

Ordenació del litoral, sanejament de les platges, eliminació de barreres entre la ciutat i la seua costa.

9 Protegir l'horta

Perquè protegir l'horta és protegir la nostra qualitat de vida. L'Avanç elimina usos urbans en 1.700 Ha. d'horta.

10 Salvar els pulmons de la ciutat

Protecció del medi ambient, regeneració i millora d'espais naturals. Recuperació i sanejament de l'Albufera, el Saler, etc.

11 Cada cosa al seu lloc, un lloc per a cada indústria

Previsions de sòl apte per a habitatges, indústries i serveis de nou tipus, que reequilibren la ciutat. 115 Ha. per a assentaments industrials.

12 Per a ser cap i casal

València ha de saber abordar el repte que representa la seua condició de capital de la Comunitat Valenciana. El seu futur desenvolupament urbà ha de respondre a aquesta situació transcendental.



VIVERS MUNICIPALS

Dimarts a diumenges 10'30-14'30 h.
Dissabtes 10'30-14'30 h.
16'30-20'30 h.
Dilluns Tancat

Ajuntament de València

Visite

l'exposició i done la seua opinió

amb una mica més de color que els anteriors, i un poc curt d'olor i sabor si es compara amb els seus veïns. És també un moscatell molt bo, que pot servir-se fresc (a una temperatura de vuit graus, tres hores en el frigorífic a mitja altura). Torís és una bona terra per a aquest vi, i qui vaja per allí no hauria de tornar sense unes botelles.

Confesse alegrement que la meua comarca preferida, per moltes raons, però sobretot perquè és just com ho descrivia Carmelina Sánchez Cutillas en aquell meravellós llibre que era *Matèria de Bretanya*, és la Marina, una comarca avui eminentment turística, però que ha aconseguit de mantenir la seua fibra valenciana malgrat les di-

i de treball, que la gran intel·ligència rural creà per a servir útilment a les necessitats de la vida i el treball. Res millor que les arcades d'un riu-rau per a guardar els canyissos plens de moscatell assecant-se al sol, en el moment en què comença a ploure. Aquesta dessecació del raïm s'utilitza tant per obtenir vi de moscatell com per a la pansa. Conjuntament amb la seua nis-

la Vega creà el seu celler. Una classe distinta de moscatell de gran tradició a la Marina és el que s'elabora a Dènia en el popular celler dels fills de Joaquim Seguí. En la seua «mitxelera» elaboren els «moscatells cremats», cuïts del moscatell més densos i obscurs, molt saborosos al paladar. Els seus «solejats» són peces que paga la pena beure.



verses invasions i la seua vessant, per bé que minvada, vitivinícola. Potser és la gràcia de la muntanya sagrada dels valencians —el Montgó— o potser és per les dones com Carmelina o la bella M. Lluïsa, però encara avui a la Marina podem sentir el seu passat esplendorós de vins i el seu present de moscatells en els productes de la cooperativa de Gata, la mistelera Seguí o el celler de Gutiérrez de la Vega. Aquesta comarca fou un temps temuda i admirada per la potència vitivinícola.

La seua arquitectura rural ha deixat una de les més belles construccions —el riu-rau—, síntesi de casa familiar



El nostre país n'és el primer productor de l'estat.

saga vinícola, els homes de la Marina eren també pescadors, com es pot veure al llibre *Coses típiques de la Marina*, de Francesc Martínez. Antiga barreja de pescadors i viticultors, la gent de la Marina s'assembla a la del Peloponés, tant en els aspectes bons com en els dolents. També aquella és una terra de bon vi. A Gata la seua cooperativa agrària elabora un moscatell típic de la comarca, de color més pujat pel costum de solejar el raïm. És un moscatell de molta qualitat, molt viu, intensament aromàtic i de sabor fi, tot i que segurament hauria de seleccionar-se en l'elaboració d'aquest Mistela-Moscatell un millor alcohol per a la seua parada de fermentació, ja que és un most molt natural, al qual l'alcohol que fan servir resta possibilitats.

Gutiérrez de la Vega, en els seus cellers de Parcent i Xàbia, n'elabora unes partides de qualitat, no molt nombroses, amb els seus raïms de moscatell romà. El Castadiva, que aquest és el seu nom, és un brou daurat, molt perfumat, de sabor a gra de raïm, un vi resultat d'una elaboració de qualitat, molt personal i que respon a la filosofia amb la qual Gutiérrez de

Instal·lats en una zona vinícola tradicional, els Pares Carmelites Descalços elaboren a Benicàssim un moscatell més càlid i menys fruitós que els de Godelleta i la Marina, però amb una dolçor suau que no cansa. Té una olor penetrant, però que no punxa el nas. Un gran vi, aquest dels Pares Carmelites, que ens farà més fàcil dur aquesta vida de trànsit.

A banda aquest moscatell, els pares elaboren un licor, el famós licor carmelit, que usa mostos de moscatell. Un licor adequat a les postres de les vesprades d'hivern i que no resulta massa difícil de trobar.

A banda aquest moscatell, fora de les dues zones moscatelleres valencianes n'hi ha d'altres per la diversa geografia vinícola. A Monòver, Primitivo Quiles i Salvador Poveda elaboren uns interessants mistela-moscatell. La de Salvador Poveda, que obtingué en la fira bianual de Bristol un important guardó, és un moscatell fi, que no embafa, té un color bronze i un cos i una dolçor suaus que no cansen. El de Primitiu Quiles respon a un concepte més arcaic, on es detecta el temps, té un cos veritablement destacable, i és càlid i una mica més obscur. □