

Pels vins valencians, sense xovinisme

«Enòleg krausista», com ell s'estima definir-se, Joan C. Martín està convertint-se, a poc a poc, en un dels màxims especialistes dels vins valencians, fins fa pocs anys desconeguts i forçats a un destí subsidiari, com a components d'altres barreges.

M. Castells

Joan C. Martín s'autodefineix, entre d'altres coses, com a hedonista, mediterrani, marxista, nacionalista, sionista i xerraire infatigable, xerraire de tertúlia. Un dia, però, el qualifica- ren d'«enòleg krausista». Entre totes, aquesta és des d'aleshores la pròpia explicació que més li agrada. A banda de tot això, Joan C. Martín és vina- ter, escriptor i periodista. L'actual «boom» dels vins valencians té molt a veure amb ell. El seu llibre *Manual de Vinos Valencianos* ha venut en dos mesos prop de dos mil exemplars, i ha rebut excel·lents crítiques dels més prestigiosos gastrònoms i enòlegs. Ara en prepara la traducció al català, que podria ser publicada en breu, conjuntament, per les conselleries de Cul- tura i Agricultura de la Generalitat valenciana, «Si arriben, com crec, a un bon tracte amb l'editor». El secret, diuen, està en la seua manera d'expli- car els vins, tan accessible als aficio- nats com rigorosa per als experts.

—Fes-me'n cinc cèntims, d'això dels vins valencians. ¿Obeeix a la realitat l'actual boom? ¿Quins són aquests vins?

—Ja fa dècades que s'hi treballa se- riosament, en aquest camp, no es tracta d'un fenomen sorgit per gene- ració espontània. Tot i que encara fal- ten uns quants anys de millora, el fet cert és que ací ja s'estan fent vins de gran qualitat, que poden competir amb els europeus. Es pot dir que ja s'ha aconseguit trencar el destí subsi- diari, a què semblaven condemnats. Com ha estat tradicional, al País Va- lencià s'elaboren dues grans línies de vins, els vins de taula —«de men- jar»— i els vins de postre. En aquesta darrera categoria, els valencians són els de més qualitat de tot el Mediterra- ni. Tenim l'històric —extraordinari— *Fondillol*, i els *alokes*, que voldrien semblar-se al *Fondillol*, però de

menys qualitat. També hi ha els vins rancis de Pedro Jiménez, que s'elabo- ren a les comarques centrals: la Foia de Bunyol, el Camp del Túria, la Ser- rania... i els moscatells. Som els pri- mers productors d'Europa, en quali- tat i en quantitat, de misteles- moscatells, que fins ara es venien a empreses d'altres zones, que els feien embotellar fora del País Valencià. Ara ja no, ha vingut l'eclosió, i tot el procés comença a dur-se a terme ací mateix. Aquests són els vins de postre, que són per a mi els vins civilit- zats, els vins de tertúlia, que es prenen en companyia, fent la xerrada ben de gust.

—¿I els fins de taula, potser més populars?

—Els blancs funcionen molt bé, amb una alta qua- litat. Són els vins «variet- als», que vénen d'una sola varietat de raïms, i tenen un gran valor d'autentici- tat. És el cas, per exemple, de l'Alt Túria, un gran vi, tot i que es podria millorar. Pel que fa als rosats, però, són els que han estat sem- pre defenestrats, perquè la gent no coneixia els autèn- tics rosats elaborats amb raïm negre, els anomenats «rosats» o «claret»... i també perquè, quan es va fer la llei sobre la vinya, l'Estatut de la Vinya i el Vi, els grups de pressió de la Rioja i de Castella feren que s'acceptàs la seua ver- sió del que era un vi rosat, a base de barrejar raïm ne- gre i raïm blanc.

«Pel que fa a la varietat de postre, els vins valencians són els millors de tot el Mediterrani.»

El rosat autèntic, el que nosaltres fem, s'elabora només amb raïm ne- gre, o vi negre, i és millor i més autèn- tic. Vénen a comprar-lo ací cellers de tot l'Estat espanyol, per fer els seus rosats. Aquests es produeixen en dues zones: la d'Alacant, on tenen la varie- tat de raïm Monastrell, i la zona d'Utiel-Requena. Són veritablement bons, o donen moltes satisfaccions... Quan veig, en un restaurant, algú que demana un rosat d'aquests, em fa la impressió que posseeix una bona cul- tura gastronòmica, que sap de vins. Això de demanar el Rioja o el vi cas- tellà més car, per tal de quedar bé, em fa la sensació que és com si et pren- guessen el pèl, que es cosa d'aparen- ça, d'ostentació.

En els vins negres és on ens queda el camí més llarg, tot i que ja tenim una sèrie de grups de vins, dels que no tenen envelliment en fusta, amb una certa qualitat. Els de reserva, que sí que entren en fusta, ja és una altra co-



sa. La nostra climatologia fa que els vins s'enrancien i s'aboquen ràpidament. Les noves tecnologies del fred, amb sistemes especials de refrigeració, podrien aportar-hi, com ja s'està provant, algunes solucions. Potser d'ací a uns anys, cinc o sis, ja podrem presentar tota una sèrie de vins de reserva de gran qualitat. I, quan aquest cercle es complete, podrem dir que s'ha trencat una tradició de submissió dels productors de vi als compradors i als comercialitzadors. Els viticultors no s'hauran de quedar, ja, sense el valor afegit del producte del seu treball. Això vol dir que a les comarques de l'interior tornarà la riquesa del vi, històrica.

—*I potser a la mateixa València deixaran de mirar amb menyspreu els vins de la terra... ¿Com ho veus, això?*

—Sí, hi ha hagut, a València ciutat i comarca, una gran ignorància i un menyspreu pels vins valencians, però

aquesta actitud, afortunadament, no s'ha produït a les comarques, ni a Alacant i Castelló, on coneixen i valoren els seus vins. A banda de motius comercials, com el trencament de l'oligopoli, etc., crec que el canvi en l'actitud dels valencians de cara als seus vins, cal agrair-la, molt, a la influència de les comarques, que sempre han estat més conscienciades, en molts aspectes, i que no han patit aquest fenomen de l'autoodi que caracteritzava els habitants de la ciutat de València. També fora del País Valencià comencen a estimar i conèixer els nostres vins, encara que haurem d'esperar un temps perquè puguem trobar-se fàcilment fora dels grans nuclis urbans, com Barcelona, Bilbao, Sant Sebastià o Madrid, on ja es venen. I és que s'ho valen, objectivament. I ho dic perquè ho crec, perquè jo sóc dels que pensen, com diu Joan Fuster, que en el menjar i en el beure no s'ha de ser nacionalista. □

SENSE OBRIR-SE CAP INVESTIGACIÓ

Algemesí, trama negra

Els enfrontaments entre policia municipal i representants de l'Ajuntament d'Algemesí continuen. Insults verbals i agressions continuen tenint com a víctimes l'alcalde Girbés i els seus col·laboradors.

F. N.

El passat 8 de setembre, mentre Algemesí celebrava la nit culminant de les festes de la Mare de Déu, uns suposats desconeguts destrossaren sis tarongers de l'horta d'Emili Morales, regidor comunista de la ciutat. No es tractava, en absolut, d'una bretolada qualsevol, com tampoc no ho fou la destrossa, dos mesos abans, d'uns altres arbres propietat de l'alcalde, Joan Girbés; o l'explosió d'un artefacte a la porta de sa casa, mentre se l'atacava amb una ferotge campanya.

La història —com informà oportunament EL TEMPS— començà amb el triomf, per segona vegada consecutiva, de la candidatura Independents per Algemesí (IPA) a les eleccions municipals. Els intents de la corporació democràtica per tal de democratitzar el cos de policia municipal desembocaren en un fort enfrontament amb el sector més reaccionari d'aquesta darrera, dirigit per José M. Vargas i Rafael Devis.

Aquest petit grup de policies municipals no ha dubtat, des d'aleshores, a aprofitar qualsevol pretext per tal d'insubordinar-se verbalment i física contra les autoritats municipals, ençant un procés de denúncies i fins i tot querelles, que han portat, ja per quatre vegades, Girbés als tribunals.

Segons Emili Morales, que no vol donar noms —«malgrat que els conec ben bé»— per manca de proves legalment vàlides, la destrossa dels seus tarongers coincideix exactament amb la data en què, l'any passat, mantingué un fort enfrontament verbal amb un dels sospitosos. Malgrat les denúncies posades fins ara, però, ni Girbés ni la resta d'afectats han aconseguit l'obertura d'una investigació. □

JORDI VILLEN

