

La Universitat de València, a través de **Vitigrafies, Territori Enològic**, presenta una doble mirada entorn de l'enologia valenciana. "Vitigrafies" és una exposició fotogràfica de Miquel Francés que exhibeix una sèrie de signes bàsics relacionats amb la naturalesa pròpia de la viticultura. El llenguatge fotogràfic generat queda lluny de tòpics i convencionalismes. Les cal·ligrafies fotogràfiques exposades donen una visió particular a través de les diverses textures materials del paisatge enològic. "Territori enològic" és un documental del Taller d'Audiovisuals que fa un recorregut per la nostra indústria enològica. La investigació i el disseny de projectes, la transferència tecnològica, el canvi de les rutines en les explotacions vitivinícoles, o les noves estratègies per al mercat global, són objecte d'anàlisi a càrrec dels diversos agents interessats. La major part de les imatges han estat enregistrades a Fontanars dels Alforins seguint els cicles estacionals i productius dels últims anys.

sumari

7	presentació
9	somniar el vi
15	el vi, matèria de merabelles
25	il·lucions òptiques i sensacions enològiques
29	01 terra
37	02 cep
45	03 vinya
65	04 pàmpol
75	05 raim
83	06 vi
93	07 celler
103	08 residus
114	índex fotogràfic
116	textos en castellano / English version

presentació

La Universitat de València es complau en presentar un projecte que vol acostar-nos l'univers del vi sota una fórmula audiovisual que fa palesa la complementarietat dels diferents mitjans d'expressió. Tot això és el resultat del treball d'un nombrós grup de persones, en el marc de la Vuitena Setmana Europea de la Ciència i la Tecnologia. La idea de l'exposició Vitigrafies, Territori Enològic naix l'any 2004, a partir d'una conversa entre vinyes que alguns membres de l'equip de govern actual mantinguérem amb Miquel Francés, professor dels estudis de Comunicació Audiovisual i responsable del taller d'audiovisuals de la nostra Universitat, ara fa un parell d'anys.

Només una Universitat amb una trajectòria com la nostra podia i volia oferir aquest complex projecte on la pluridisciplinarietat es converteix en el tret essencial del nostre estudi. Així, acompanyant la recerca i la posada en escena que ens brinda Miquel Francés, també trobem la mirada química del professor de la nostra Universitat Fernando Sapiña i la retrospectiva històrica de la mà de Jaume Fàbrega, professor de gastronomia de la Universitat Autònoma de Barcelona.

La idea inicial pretenia donar a conèixer a la societat en general la riquesa del territori enològic valencià des del rigor i la recerca en el camp de la viticultura. L'exposició Vitigrafies, Territori Enològic, que avui és mostra, reflecteix plenament aquesta filosofia. D'una banda, la seqüència fotogràfica ens dóna una visió gens viciada pels tòpics tradicionals, que ens endinsa per la naturalesa de les diferents matèries que configuren el paisatge vitivinícola. L'ull de la càmera ens acosta al cromatisme cru i realista de tot el cicle enològic que s'enceta en la terra i acaba en els residus sòlids; i de l'altra, tenim l'oportunitat de reflexionar en veu alta sobre les possibilitats industrials i les línies de negoci que aporta avui l'enologia valenciana.

Aquesta posada en escena dels agents que participen en el procés de producció enològica amb els membres de la recerca universitària, a través del documental "Territori enològic", té un gran valor afegit que ha d'encetar un camí de col·laboració permanent. Són imprescindibles un seguit d'accions comunes entre les universitats i la indústria del vi a fi de conjuntar recursos, recerca i estratègies de mercat. Aquest és el camí i la nostra voluntat.

Gràcies a totes les persones, institucions i empreses que heu col·laborat en aquest projecte, especialment al mecenatge de la "Caja de Ahorros del Mediterráneo" (CAM), que ha donat suport a la nostra línia d'actuació en matèria de divulgació científica, i al "Ministerio de Educación y Ciencia" pel recolzament a la Setmana Europea de la Ciència i la Tecnologia. Gràcies per haver fet realitat una idea que ha de servir de referència per a una llarga i estreta col·laboració en el sector vitivinícola valencià.

Francisco Tomás Vert
Rector de la Universitat de València

somniar el vi

Fernando Sapiña

Hugh Johnson, un dels escriptors de temes vitivinícoles més coneguts, afirma en el seu llibre "Wine Companion" que una bona definició del vi seria la d'una simfonia química. Johnson, mitjançant la referència musical, ens indica que els bons vins es caracteritzen per la seua harmonia i el seu equilibri. Però aquesta definició m'agrada, sobretot, per l'adjectiu: al cap i a la fi soc un químic i, per això, em crida l'atenció que Johnson, un humanista, parle de ciència i de tecnologia, fins i tot de química, en els seus escrits. Però aquest no és un cas únic, posat que les referències a la química són constants en els textos sobre el vi. Per exemple, ja a la primera pàgina del monumental treball "Oxford Companion to Wine", coordinat per Jancis Robinson, hi ha una entrada química. Parla de l'àcid abscísic i se'ns hi indica que és una hormona de la vinya que en regula el creixement i la fisiologia i que està interessada, entre altres coses, en la síntesi de polifenols durant la maduració del raïm.

En la seua forma més simple, el vi es fa trepitjant el raïm i permetent que els llevats presents a la pell convertisquen el sucre del most en alcohol. Es tracta, doncs, de triar un bon raïm, que es trepitja, es fermenta i es premsa amb cura i higiene per preparar el vi. Aquest procés s'ha dut a terme sense cap coneixement científic i sense equips tecnològics moderns des de fa uns quants milers d'anys. Amb el temps es van anar desenvolupant tecnologies de producció adaptades al raïm i als climes de les diverses regions i es van anar seleccionant les varietats de vinyes més adequades. Així van aparèixer dos tipus de vi: el del sud, mediterrani, de més graduació i sovint dolç, i el del nord, amb menys alcohol, de més acidesa i gustos més afruitats en els vins joves o més complexos en els vins sotmesos a criança en bótes de roure. Els vins del sud van ser els preferits des de l'època clàssica fins a les acaballes del segle XVII i la primeria del XVIII; però aleshores es van imposar els vins del nord, la producció dels quals era limitada al que avui és França, excepte a la zona mediterrània, Alemanya i, al nostre país, a la Rioja i la Ribera del Duero. Els intents per fer vins d'estil del nord en zones mediterrànies donaven, inexorablement, vins de baixa qualitat.

La ciència i la tecnologia del vi van començar a desenvolupar-se a partir de la segona meitat del segle XIX. El 1880, alguns anys després que Pasteur establira, a la dècada del 1860, que la fermentació del vi era produïda per l'acció d'uns microorganismes -els llevats-, es van fundar instituts d'enologia a les universitats de Bordeus i Califòrnia. Les activitats d'aquests centres, i d'altres que es van anar creant a diversos indrets del món, van permetre la comprensió del procés de producció del vi. I, sens dubte, el descobriment més important va tenir lloc quan es va estudiar l'efecte de les diferents temperatures

del 1960, Charles Latour, a Bordeus, i Robert Mondavi, a la vall de Napa (Califòrnia), van començar a fermentar els vins en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. Des d'aleshores, aquesta tecnologia es va anar implantant arreu del món i la seua introducció a regions de clima mediterrània va permetre que, en elles, es pogueren elaborar vins similars als de Bordeus o Borgonya.

Un altre pas important en el control de producció del vi es va produir quan, a mitjan segle XX, dos enòlegs francesos van descriure la fermentació malolàctica, un procés realitzat per bacteris en el qual es transforma l'àcid màlic en àcid làctic. Fins aleshores no es tenia cap control sobre aquest procés, que era considerat perjudicial per al vi. Identificada la causa d'aquesta fermentació i els factors que afectaven el desenvolupament d'aquests bacteris, la fermentació malolàctica es realitza, en l'actualitat, en la pràctica totalitat dels vins negres, atesos els seus efectes beneficiosos: menor acidesa, major complexitat, millor conservació.

No és estrany, amb aquests antecedents, que la ciència i la tecnologia, i particularment la química, siguen ben estimades tant pels productors de vi com pels aficionats. La vinya, mitjançant la seua maquinària bioquímica, produeix el raïm. Aquest consta dels grans, les llavors de les plantes, la part exterior dels quals és dura i rica en tanins. Envoltant les llavors hi ha la polpa, que conté aigua, sucres i àcids; llevat d'excepcions, la polpa és incolora. I, finalment, tenim la pellofa, formada per sis a deu capes de cèl·lules. La part exterior de la pellofa és coberta per una capa de ceres que no sols protegeix el raïm, sinó que és el medi en què es troben diferents microorganismes, entre els quals hi ha els llevats responsables de la fermentació del most. La zona interior de la pellofa conté la major part dels components responsables del color i de l'aroma del vi: àcids, compostos fenòlics, compostos volàtils, colorants, tanins... Durant la fermentació alcohòlica, la reacció bioquímica principal és la transformació de la glucosa en etanol. Però, a més a més, els llevats realitzen, en petita extensió, moltes altres reaccions que donen lloc a la formació d'altres alcohols, àcids i compostos volàtils. El resultat és que el most es transforma en vi. Si el vi és blanc, el most s'ha d'haver deixat en contacte amb les pellofes sense permetre que se'n produísca la fermentació, amb la qual cosa només s'extrauran els compostos volàtils. Si el vi és negre, el most s'ha d'haver fermentat en presència de les pellofes, i l'alcohol format ha hagut de permetre també l'extracció d'altres substàncies, entre elles les colorants. A més a més, en aquest cas es realitzarà posteriorment, d'una forma controlada, la

fermentació malolàctica, un procés en el qual els diversos bacteris no sols transformaran l'àcid màlic en làctic, sinó que també realitzaran distintes reaccions que provoquen modificacions addicionals en la composició del vi. La major part dels vins s'envelleixen en bótes de roure i, posteriorment, en ampolla. Durant el primer procés hi ha substàncies de la fusta que passen al vi; a més a més, l'oxigen de l'aire traspasa la fusta i provoca diverses reaccions químiques. En l'ampolla, el vi també evoluciona per mitjà d'una sèrie de reaccions que es produeixen en absència d'oxigen. Totes aquestes reaccions modifiquen el color, l'aroma i el gust del vi.

No cal ser un científic per quedar fascinat pel miracle del vi. Però, per als químics, aquest miracle, la formació del raïm, la fermentació del most i el seu resultat final -el vi- té un significat especial. Per a nosaltres, els àcids tartàric, màlic i cítric, presents d'una forma natural en el raïm, i els àcids làctic i succínic que es formen durant la fermentació, són agrupacions d'àtoms de carboni, oxigen i hidrogen enllaçats d'una forma determinada. I el mateix ens succeeix amb els sucres, els polifenols, els compostos volàtils... Ens meravellem de la complexa maquinària bioquímica de la vinya, els llevats i els bacteris, de les reaccions executades d'una forma precisa per unes molècules anomenades enzims. I les reaccions que es produeixen durant la maduració en bóta i en ampolla no són menys complexes, malgrat que no hi intervinguen éssers vius.

Coneixem tot sobre el vi? No, és clar que no. S'estima que el vi conté més de mil compostos volàtils, responsables del seu aroma. Una part d'ells provenen del raïm i són els responsables dels aromes primaris, característics de la varietat cultivada i de la maduresa de la fruita. Aporten els aromes florals, herbacis, de fruita fresca... Altres es generen durant la fermentació i proporcionen els aromes secundaris, que es veuen influenciats per les temperatures de fermentació i pels tipus de llevats i bacteris que hi intervenen. S'associen als aromes de fruites madures, de lactis... I tenim també els aromes terciaris, que es produeixen durant l'envelliment i la maduració en bóta i en ampolla. Aporten els aromes de fruites seques, d'espècies... Fa només algunes dècades que hem començat a investigar la naturalesa d'aquests compostos volàtils, aromàtics, i encara som lluny d'haver identificat totes les espècies interessades.

Aquests compostos volàtils són detectats d'una forma pràcticament simultània pel nostre sistema olfatiu. El nostre cervell processa aquesta informació i produeix la sensació d'aroma, de bouquet del vi... I el plaer que sentim en beure un bon vi no depèn solament del seu aroma; depèn també del gust,

burocràtiques, em pose una bata, entre al laboratori i faig algun experiment, alguna síntesi... Suppose que, per aquesta raó, quan llegia sobre el vi pensava, d'una manera una mica vaga, en la satisfacció del viticultor quan assoleix un raïm de qualitat, o la de l'enòleg en expressar el vi preformat als camps. Però fa unes quantes setmanes vaig assistir a una part del complex procés de rodatge del documental que acompanya aquest catàleg. Van ser només algunes hores, uns dies en què vaig passejar pels bancals, tocant les vinyes, tastant raïms de cabernet sauvignon, d'ull de llebre o *tempranillo*, de monestrell, i els vaig comparar, tractant inútilment d'endevinar quines característiques determinaven el moment en què s'havien de veremar -els falten dues setmanes, em deien... Vaig veure a terra els raïms tallats algunes setmanes abans, quan començaven a madurar, descartats per tenir una millor qualitat, a costa, és clar, d'una menor producció. Vaig manipular un filferro recobert de plàstic impregnat de feromones per lluitar contra una plaga mitjançant la tècnica de la confusió sexual. Em donaren a tastar un beuratge en un estat intermedi entre el most i el vi, contingut en un enorme dipòsit d'acer en la qual estaven fent el tràfec. Dos enòlegs van tastar un vi que estava al bell mig del procés de fermentació malolàctica i no me'l van oferir: probablement pensaren que el meu paladar i la meua memòria no estarien educats per apreciar i entendre i, sens dubte, tenien raó, però m'hauria agradat tastar-lo. Vaig veure les bótes en els cellers, plenes de vi, modificant-se lentament a les fosques. Em van mostrar una petita planta, morta, en la qual s'apreciava perfectament l'empelt de la *Vitis vinifera* en el peu resistent a la fil·loxera. Vaig veure els clons dels quals s'extrauen la fusta que empelten en els peus i, mentre una quadrilla feia la verema manual d'un bancal, em van parlar de la importància de l'adequació del peu al tipus de sòl en què es plantarien les vinyes. Vaig tastar vins monovarietals elaborats amb cabernet franc, tannat, malbec.... Sí, bastaren algunes hores per passar de pensar en el vi a somniar el vi, i ara visc amb aquest somni i amb l'esperança de poder seguir durant una campanya, dia a dia, en els vinyars i en el celler, el miracle del vi...

Fernando Sapiña
Departament de Química Inorgànica i Institut de Ciència dels Materials
Universitat de València

el vi, matèria de meravelles

"El vi també és matèria de meravelles" (Plini el Vell, "Història Natural", llibre XIV).
Jaume Fàbrega

Aquest autor clàssic, en el capítol dedicat al vi en la seva "Història Natural", hi afegeix el següent: "tractaré de la vinya amb la gravetat que ha de tenir un romà quan tracta de les arts i de les ciències". La vinya i el vi, en efecte, és un tema de cultura (no oblidem la relació entre cultura i agri-cultura). I són un duet de gastronomia, o sigui, de la cultura del menjar i el beure. I és un tema que pertoca a la història de l'art -de la pintura i l'escultura, passant per l'orfebreria, a l'arquitectura (pensem en els grans cellers modernistes)-, a l'antropologia cultural i religiosa (és, alhora, objecte de culte o de prohibicions) i a la gastronomia d'Occident, que és impensable sense tenir-lo en compte. També forma part important de la història de la literatura, amb els poetes perses (com els fabulosos Omar Khayyam o Abu-Nuwàs), que l'han cantat -malgrat altres interpretacions de l'islam, restrictives- un Francesc Eximenis, un Arxiprest d'Hita, el "Tirant lo Blanc", on té una remarcable presència, o Shakespeare. El més allunyat de la cultura del vi ha de ser la pseudocultura de la quantitat i l'ebrietat i, també, sovint, la pseudoliteratura, retòrica i litúrgia exagerada que aquest món pot comportar a partir d'una moda ben actual. El vi, doncs, és alhora cultura, saviesa i plaer. Com deia el nostre clàssic medieval Pere Felip, redactor del "Libre de Sent Soví", la cultura dels vins i la gastronomia és: "Una de les gentileses que hom deu saber, homes i dones, i de qualsevol estament."

Una síntesi històrica. La vinya (*Vitis vinifera*) procedeix del Caucas, segurament d'una zona corresponent a les actuals Armènia i Geòrgia. Les granes més antigues que els arqueòlegs han localitzat (datades amb la prova del carboni 14 i amb la de l'ADN) daten del 7000 aC, aproximadament. Se n'han localitzat varietats cultivades a Pèrsia, Anatòlia i fins a la Xina, en un camí d'anada i tornada de la ruta de la seda. Paradoxalment, tant els xinesos com els àrabs eren aficionats al vi, com ho foren els hitites, els mesopotàmics -malgrat la preeminència de la cervesa- i, per descomptat, els jueus, arameus i altres pobles semítics, els micènics, els fenicis i, finalment, els grecs. Com veiem, malgrat el tòpic sobre l'anomenada "dieta mediterrània", el vi (com altrament el blat i, fins i tot, l'olivera), no procedeix de la Mediterrània, almenys no de l'occidental.

Hi ha varietats americanes de la vinya (*V. riparia*, *berlandieri*, *muscadini...*), que, empeltades amb els ceps europeus, ens varen salvar de la terrible fil·loxera al segle XIX.

La Bíblia en fa fins a dues-centes al·lusions (Noè, Melquisedec, etc.), i esdevé un element sagrat alhora del judaisme i del cristianisme. El trobem, com hem dit, a l'Orient Mitjà i a la Xina (2285 aC), amb documents (en aquest darrer cas) que no permeten mesclar-lo amb vi d'arròs, la qual cosa era

cultivava o es bevia a Mesopotàmia (plafó de libació d' Ur, 2500 aC, Museu Britànic): en contrades on, justament ara, beure vi és prohibit. A Egipte, particularment, es documenta en 3000 aC (ritus funeraris). Coneixem el cep *kakomet*, cultivat a l'època de Ramsès III (1198 ac). Els egipcis van crear l'etiquetatge: "en l'any 30, els bons vins del ben regat terreny del temple de Ramsès II a Per-Amon. Cellerer, Tutmés". Segons els grecs, Diyonisos va ensenyar els homes a cultivar la vinya i fer el vi. Egipcis, grecs, fenicis i romans el varen difondre per la Mediterrània, fins al Rin i al sud d'Anglaterra. Per als grecs i els romans el vi va ser un pilar de la civilització. El relacionen amb Ulisses i Polifem. Dionís -el romà Bacus- és el déu del subconscient, de l'instint: "In vino veritas". Els etruscs introdueixen el vi a Itàlia i els romans el difonen arreu. Fan les "bacchanalia", una festa dionisiaca evocada, per exemple, per Marcial als seus epigrames. En molts d'ells, el vi hi és present: "Sovint Mirtale fa fortor de vi; però per tal d'enganyar-nos mastega fulles de lloret i barreja, artera, amb el vi, no pas aigua, sinó aquestes fulles. Sempre que la vegis venir al teu encontre, vermellenca i amb les venes inflades, Paulus, pots dir: "Mirtale ha begut lloret"" (III, llibre II; trad. de Miquel Dolç). El mateix Marcial diu que els vins de la Tarraconense estan a l'altura dels millors de tots, els de la Campània.

El vi era sotmès a lleis de protecció, com les que estableix Domicià. Ja es feien fraus i ús d'additius poc recomanables, com el plom. Com els grecs, els romans bevien el vi després de l'àpat pròpiament dit, en el moment de parlar -el nom "symposion" (que vol dir "beure junts"), dóna lloc a obres de grans filòsofs, com Plató-.

A les Gàl·lies trobem per primer cop les bótes de fusta (originàriament per a la cervesa). A Hispània eren famosos els vins de la Tarraconense (València, Girona, Balears), així com els de la Bètica (Valdepeñas). Fou un dels principals productes de l'exportació, com ho demostra el mont testaci de Roma o els derelictes que sovint es troben al nostre litoral, amb restes d'àmfores que contenien vi.

Els romans estenen el cultiu de la vinya arreu de l'Imperi, des dels confins del Rin, l'est europeu i el nord d'Àfrica, passant per les Gàl·lies, fins, segurament, a Anglaterra i, naturalment, la península Ibèrica. Aquí, però, ja havia arribat abans, a les costes del llevant ibèric i a les Balears, a través dels fenicis i grecs, com és molt evident a Empúries (d'empòrion, mercat, que encara avui dóna nom a la denominació d'origen Empordà).

Vi i tabú. Aquest epígraf no està equivocat: no associem el vi solament amb el pa, sinó amb la carn. Com

fa la dita, "carn fa carn i vi fa sang" (en castellà n'hi ha de similars). Aquests aliments -el vi, tradicionalment, era un aliment, no només una beguda- també s'associen fortament a la religió, a les pautes socials, a la classe. En la tradició jueva els dos aliments van junts. Durant el Yom Tov es diu un fragment del Talmud que diu: "No hi ha ocasió alegre sense vi i no hi ha ocasió alegre sense carn" (Aim simcha eloh b'yayin; aim simcha eloh b'bassar). En efecte, les tres religions monoteistes mediterrànies mantenen opcions diferenciades sobre aquests dos aliments, base d'una impossible reconciliació, ja que les normes i els tabús sobre els aliments en formen part del disc dur. Carn i vi són presents, en dualitat indissociable, també al Tirant lo Blanc. A Rodes, Tirant: "Prestament tramès per mercaders, e dóna'ls tanta moneda que carregaren la nau de forment e de vins e de carn salada", (cap. XCIX). Una associació estratègica i militar que retrobem a les Cròniques de Jaume I el Conqueridor.

Al·là, que és misericordiós, permet pregar a casa o en qualsevol lloc, però de cap manera perdonaria el seu fidel que begui vi: i aquí hi ha la primera discrepància insalvable. Mentre que tant Jahvé com Déu són vinòfils -considerables- i converteixen aquest alcohol en símbol sagrat d'ambdues religions, Mahoma abomina del suc del raïm fermentat, en una de les primers sures del Corà, en què col·loca la seva ingesta al costat dels dos crims més execrables per a Déu i els creients: el diable i la blasfèmia. I, no obstant això, gràcies al fet que Al·là estima els plaers terrenals, no és estrany que hi hagi tota una tradició de pràctica i poètica del vi excepcional tant en l'antiga cultura persa o iraniana (no en l'actual, paradoxalment), la d'al Andalus -amb poemes preciosos traduïts per Josep Piera-, i la del món otomà. L'any 632, només deu anys després de la mort de Mahoma, el vi es prohibeix a Aràbia i a tot el món conquerit i islamitzat amb l'espasa, inclosos els llocs més sagrats de l'origen i cultiu del vi. L'avanç de l'islamisme més radical, però, fa que actualment la ingestió pública de vi pugui acabar amb la presó o amb coses pitjors. Sobre això, l'aiatol·là Khomeini -que no és pas més radical que els wahabites d'Aràbia Saudita- ha escrit el següent: "Beure vi i begudes alcohòliques és un pecat mortal, i, per tant, està estrictament prohibit. El qui ingereixi una beguda alcohòlica no conserva més que una part de la seva ànima, la part deformada i maligna. Està condemnat per Déu, els seus arcàngels, profetes i creients. Les seves pregàries quotidianes seran rebutjades per Déu durant quatre dies. El dia de la resurrecció dels morts la seva cara es tornarà negra, la llengua penjarà de la boca, la saliva bavejarà pel seu pit i estarà constantment assedegat." Davant d'aquest panorama, qualsevol s'arrisca amb una "litrona!". Sobretot tenint en compte que abans ja ens avisa que: "A l'islam, governar significa únicament aplicar les lleis coràniques, o, dit d'una altra forma, les lleis divines" (Ayatollah Homeini,

Carlos Barral, en un excel·lent pròleg al llibre de l'escriptor austríac i jueu d'origen ucraïnès Joseph Roth, "La leyenda del santo bebedor", diu: "Hi ha abstemis de nació, pobre gent, que passaran per aquest món, per llarga i atenta que sigui la seva vida, sense comprendre que el vi és un dels elements principals que ens separa de la zoologia".

El folklore castellà recull diverses expressions o tradicions que relacionen el vi -o el porc- amb el tabú propi dels semítics. Així, es diu que l'origen de les "tapas" -indubtablement, l'aportació més important de la gastronomia espanyola, la més famosa al món, amb la paella-, vindria de un costum de l'època d'Alfons X el Savi. Segons aquesta llegenda -que alguns es prenen seriosament-, a les tavernes de la seva època se servia el got de vi amb una rodella d'embotit, per així comprovar si el client era o no de religió jueva o islàmica. Igualment s'explica la pràctica, usada a Castella, d'enllardar les fonts i pous públics amb cansalada a fi que els semítics es morissin de set. Cervantes, segurament de forma intencionada, ens presenta el seu grup de moriscos traguejant a cor què vols, acompanyats per uns ossos de pernil també de lectura intencionada. A més, el vi és present al llarg de tot el Quixot: el pobre Sancho Panza mai no està "harto de pan y de vino" (segona part, cap. LIII). El vi no solament forma part de l'alimentació de diari, sinó també de l'excepció de les festes -com les noces de Camacho- i del món de les tavernes i ventas. És, també, com veiem amb els moriscos, penyora d'amistat i hospitalitat: "Yo no quiero repartir despojos de enemigos, sino pedir y suplicar a algún amigo, si es que lo tengo, que me dé un trago de vino", diu de nou l'entenimentat Sancho (Quixot, segona part, cap. LIII).

Al Tirant, hi ixen els vins més preciosos, des de la malvasia de Candia fins als més comuns -vermell (negre), blanc- i, naturalment, ens en suggereix maridatges esplèndids: malvasia amb perdiu o bé amb confits. Els vins generosos o de licor eren anomenats en la nostra edat mitjana "vins grechs", la qual cosa queda clara en noms com "malvasia", que ve de Monemvasia, o Candia (un altre topònim grec). Des de sempre (com a mínim des que l'empordanès Ramon Muntaner va fer vins a la finca de la seva dona a Xirivella), València ha excel·lit en aquests vins, dels moscatells i moscats -nom medieval, encara viu al Rosselló- al fondellol.

Gust i salut. Sovint és al·ludida la part del refinament gastronòmic, de vi de qualitat acompanyat d'un producte que l'exalça (a part del pa i la carn), com el formatge: "aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuantas rajitas de queso de Tronchón", diu a Don Quixot i Sancho un correu que porta cartes al virrei, a Barcelona (segona part, cap. LXVI). Notem aquí la millor i més plaent associació: vi i

formatge. El vi esdevé beguda i aliment, potenciador dels sabors i signe d'hospitalitat i d'amistat -com afirma Francesc Eiximenis, que també lloa el deliciós maridatge de "vin grech" amb figues- i bo per a la salut, com corrobora també Arnau de Vilanova, que ens recomana el vi novell i "tostemps los pus flayrants", un excel·lent consell enològic. Diu Eiximenis: "Vi begut atemperadament fa viure l'om ben sà, car ten-lo fort temprat e en bon estament. Dien los metges que los membres a hora de menjar, axí golosament esperen e reeben lo vy ans que l'hom begua... Segons que posen los metges, lo vy és fort nutritiu, e confortatiu de natura generatiu de molts esperits, e dilata les venes e exampla lo cor, és fort amich de la vida, a les quals coses se segueix a l'hom natural goig e alegria" (Com usar bé de beure e menjar, cap. XV). Ni els actuals profetes interessats de la dieta mediterrània, exaltadors comercials de les virtuts antioxidants i anticancerígenes del vi, ho farien millor! Cal recordar, no obstant això, que Eiximenis, com a religiós d'ofici, és part interessada, ja que el vi, en el cristianisme -en oposició a l'islam- es constitueix en nucli central i sagrat de la religió ("mengeu i beveu..."), tal com es pot veure al ritu de l'Eucaristia (igualment forma part de les cerimònies sabàtiques dels hebreus).

El dret feudal català -present als "Usatges"-, a través de l'aprisió, es va exercir adquirint la propietat de la terra llaurada i abans erma al cap de trenta anys d'haver-hi plantat, precisament, vinya (que té, justament, aquests anys útils). Per això, el Principat era ple de ceps -també el d'Andorra-, de la Cerdanya, per tot el Bages (terra de Bacus) i la Catalunya central, fins al mar-. I per això els ordes monàstics -de Sant Pere de Rodes (on es diu que hi exercia el cellerer Ramon de Noves) als cistercencs- conservaren i milloraren l'art enològic.

L'últim i més important descobriment a les ruïnes greco-romanes d'Empúries -per on, probablement, ens va arribar la cultura del vi-, és una magnífica testa en marbre italià del déu Bacus (2006). I a les costes catalanes i valencianes es fan sovint descobriments de bucs naufragats que transportaven vinum decotum, una mena d'arrop, o altres vins considerats excel·lents pels gurmets romans, com els de Tarraco. Cal recordar que els nostres avantpassats ibers elaboraven i bevien cervesa, ja que la vinificació és un considerable avenç cultural respecte de les begudes a base de cereals fermentats. Segurament foren els grecs desembarcats a Empúries -o els fenicis, també presents aquí, així com a les Balears i al País Valencià-, els qui ens ensenyaren l'art de Dionisos o d'Ossiris.

L'aportació del llevant ibèric. A l'edat mitjana el parèntesi àrab i islàmic significa la possible desaparició de la cultura del vi. Els cristians -també a causa de la religió i el seu ús litúrgic- li atorgaran

important-. "Als Usatges", com hem dit, es considera que una terra cultivada passa al pagès al cap de trenta anys, si aquest hi planta vinya. Justament aquest és el període fructífer de la planta. Tot el país s'omple de vinyes, dels Pirineus -inclòs Ordino, a Andorra, o la Cerdanya- fins a arribar a Múrcia. El paper dels monestirs també serà notabilíssim ja que importaran nous ceps, atès que arreu d'Europa es relacionen entre ells, i mantindran i milloraran les tècniques de cultiu i vinificació (Sant Pere de Rodes, Scala Dei, Poblet, la Valldigna i molts altres). Jaume I va dir a l'abat de Poblet, en document de 1389: "façats obrir les clavegueres de la vinya".

L'aportació catalano-valenciana-balear és molt significativa: Ramon Muntaner portarà nous ceps d'Orient, que plantarà a la seva propietat de Xirivella. Ceps com el garnatxa (de Vernaccia, Itàlia) o malvasia (de Monemvasia, Grècia), arrelaran amb èxit. Al seu torn, Francesc Eiximenis escriu un dels primers capítols sobre el vi i com servir-lo; mentre que el metge Arnau de Vilanova en parla a bastament, i grans cuiners, com Mestre Robert, n'escriuen tractats sobre com servir-lo (Libre del coch, 1470). En aquests textos es parla del vi calent, del piment (vi especiat), del vi novell, del vi amerat (amb aigua, com feien grecs i romans), del vi vermell (negre), blanc, claret (rosat), del vi grec (vins generosos), del moscat, del garnatxa, del picapoll, de la malvasia (el preferit al "Tirant lo Blanc"), del monastrell...

L'aportació de la nostra cultura a la cultura del vi és fonamental. Ho corrobora Hugh Johnson (Historia del vino, 2005): "El primer llibre imprès sobre vi va ser el "Liber de vinis", d'Arnau de Vilanova". I, per si això fos poc, afegeix: "El crític de vi més original i apreciat de l'Edat Mitjana va ser un de particularment dur, l'autor català d'una enciclopèdia sobre conducta moral anomenat Francesc Eiximenis", nascut a Girona, professor a diverses universitats europees, bisbe d'Elna i conseller de la ciutat de València. L'il·lustre historiador pondera especialment i amb detall l'aportació d'Eiximenis, si bé s'equivoca en atribuir-li una crítica a la manera de beure vi a Itàlia (en realitat el conseller de València diu exactament el contrari: que els catalans, els més refinats en l'art de menjar, haurien d'aprendre en l'art de beure el vi dels italians).

D'Europa a Amèrica. Cortés porta al cultiva de la vinya a Mèxic. Ordena a cada colonitzador plantar deu vinyes a l'any per cada natiu del seu territori. Es desenvolupa el cep crioll, del centre al nord de Mèxic. El rei el prohibeix i el declara contraban. Els jesuïtes i els franciscans mallorquins (Juníper Serra, 1769) l'introdueixen a Califòrnia. Encara avui es visita el celler i les premses de San Gabriel,

prop de Los Ángeles. S'introdueix al Perú (on encara s'elabora el famós pisco), i més tard a Xile i Argentina. Actualment, Xile i Califòrnia són de les primeres potències mundials per la qualitat dels seus vins, juntament amb Austràlia, Nova Zelanda o Àfrica del sud.

Al segle XVII creix el gran comerç europeu (Bordeus, Canàries, Benicarló, Xerès...). Apareixen les ampolles de vidre, una autèntica revolució, mentre que Dom Perignon, monjo benedictí, descobreix el suro català i posa a punt una ampolla més resistent: "Venez vite mes frères, je bois des étoiles", diu tot fent tastar el primer xampany. Al segle XVIII, a Portugal es fa la primera denominació d'origen, amb el vi de Vilanova de Gai, que s'exporta a través de Porto; també el vi valencià va adquirir fama europea a través del port de Benicarló.

L'any 1876 (a la nostra àrea més tard, el 1884) arriba la gran plaga, procedent d'Amèrica: la fil·loxera, que progressava entre 30 i 50 km per any. Un cop aconseguit empeltar vinya europea en la americana *Rupestris*, el problema es va resoldre. Finalment, amb Pasteur neix la moderna enologia, basada en principis científics, de caire químic i biològic, millorant considerablement les tècniques de vinificació. El vi deixa de ser una beguda, o un simple acompanyament i, fins i tot un aliment, per esdevenir, cada cop més, un art, que es marida amb els millors plats i productes de les cuines occidentals i serveix per cuinar-los.

Documents medievals. El vi apareix amb profusió en els nostres textos medievals, que en el camp de la gastronomia foren els primers i més complerts de qualsevol àrea europea. Escau perfectament la definició de Francesc Eiximenis, conseller de la ciutat de València, feta a mitjan segle XIV: "Lo vy aquell deu ésser ffi, fresch, fret, fort, flayrant o fragant, formigalejant o saltant". Aquest il·lustre escriptor, autor del preciós manual -únic al seu temps-, "Com usar bé de beure e menjar" (un volum enogastronòmic del "Terç del crestià", summa de saviesa), hi parla, de forma ben documentada, sobre la cultura, les virtuts i manera de beure el vi: "Car és liquor sobiranament preciosa sobre totes altres liquors".

Per exemple, als menjars dels veguers reials en els seus desplaçaments, es distingeix, pel que fa a la beguda, entre vi vell i "vi novell". El sobirà mateix, Pere el Cerimoniós, a les "Ordinacions" de palau parla del servei del vi. Arnau de Vilanova, el primer metge i conseller dietètic europeu del seu temps (segles XIII-XIV), autèntic expert en vins i aiguardents, introductor del mètode de destil·lació, del de

certifica: "En special és provat lo beure català", respecte dels altres pobles d'Europa. I mentre el mallorquí Ramon Llull, pare de la nostra literatura, afirma: "Volen menjars delicats e volen beure nobles vins", (Fèlix o Llibre de les meravelles), a les Cròniques de Jaume I es diu: "Cada rich hom que ab ell vingués, prengués en sa tenda pan e vin ". Heus aquí el brillant repertori de vins coneguts a Catalunya-València-Balears cap al segle XIV, presentat pel ja esmentat Eiximenis: "Mon beure... es aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, tríbia, còrcech, o candia, o vernaça... calabresch de sent Honoret, turpia o trilla, picapol de Mallorca, rosset o dels clarets d'Avinyó... del de Madrit de Castella, e d'aquells fins espanyols, o del de Gascunya, o del monastrell de Empordà". Però afirma: "Lo vi tempradament begut aport a l'hom alegria, salut del cos i de l'ànima", tot remarquant que el vi és qualitat i cultura, no quantitat ni desmesura.

Eximenis és, en efecte, el primer autor europeu que inicia el llenguatge del vi, amb un lèxic abundant i precís que encara avui ens pot fer servei i que correspon perfectament a les nocions enològiques i de tast plaent del vi. Ens diu, per exemple, a diferència d'una pràctica habitual al seu temps, que el vi s'ha de beure en copa de vidre i ens dona un argument perfectament actual: "Cant veuràs la sua color resplandir en lo bell e net vidre" . Uns cent anys després, mestre Robert, al "Libre del coch", insisteix en el mateix punt. Estem parlant d'un dels manuals culinaris més importants d'Europa, escrit en la nostra llengua a la refinada Nàpols del Quattrocento, i que serà el primer llibre de cuina imprès. Atès, però, que els seus clients eren prínceps i reis, que volien exhibir el seu poden bevent en copes d'or o d'argent, els dona un argument definitiu: afirma que, si utilitzen copes de vidre fetes amb salicorn (que és una planta mediterrània endèmica a la nostra costa -salicor a València-, *Salicornia fruticosa*, les cendres de la qual donen un cristall transparent), en el cas en que el vi tingui un verí, el vidre canvia de

Jaume Fàbrega
Professor de Gastronomia
Director del curs d'enologia de l'Escola de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB

il·lusions òptiques i sensacions enològiques

Miquel Francés i Domènec

Pot semblar innecessari en la actualitat reivindicar el valor de la fotografia com a document. La veritat és que tant la fotografia com el text, en aquesta societat de la imatge on la televisió i el multimèdia han guanyat la carta, cobren un nou valor. És un valor cada dia més vigent i, per tant, impossible de menysprear. Si fem una lectura de les aplicacions fotogràfiques en premsa, editorials, publicitat... des de la seua invenció fins ara, o analitzem la seua presència en els centres d'investigació, universitats públiques i privades, instituts i escoles actuals, trobarem que la disciplina que representa la realitat per mitjà de fotogrames estàtics encara no ha trobat un lloc clar en aquest procés de deslocalització actual de les disciplines principals del saber. No obstant, la convergència mediàtica de diversos mitjans d'expressió amb les noves tecnologies de la informació està reforçant cada vegada més el paper de la imatge fotogràfica dins el nou espai hipermediàtic. Les publicacions electròniques, la multimèdia, les diferents aplicacions en xarxa, la televisió digital interactiva, la telefonia mòbil, els videojocs, l'art digital... necessiten el vell mitjà visual. A més, els usos tradicionals de la indústria fotogràfica no han perdut vigència actualment gràcies a la publicitat, la propaganda, la fotografia d'autor, el disseny gràfic, la comunicació corporativa, la fotografia domèstica o el reporterisme fotogràfic. Tant és així que ni la imatge fílmica, ni la imatge catòdica, ni la convergència digital han comportat un retrocés pel que fa a la presència del gènere mare del qual han begut totes les arts audiovisuals, ans al contrari.

La fotografia continua sent un mitjà que confereix una gran fidelitat al procés de representació de la realitat, encara que els punts de vista puguen ser diversos o la manipulació en l'edició pugui aportar interpretacions particulars de la matèria al llarg de qualsevol procés creatiu. En aquest sentit, el procés de postproducció i edició digital ens permeten potenciar la creativitat artística de qualsevol fotograma, cosa summament complicada fins a fa pocs dies per al fotògraf que optava per presentar la seua visió de la realitat a partir de les tècniques del fotomuntatge o de la sobreimpressió. No hi ha dubte que les eines digitals ens han facilitat infinitament el procés creatiu. La fotografia podia representar una icona, un índex o un símbol, però la seua categoria era clarament establerta, hi havia poques possibilitats d'una mixtura de conceptes o hibridació. Ara el món binari tot ho redueix a 0 o 1 i tota possibilitat intermèdia entre ambdós extrems és supeditada a la combinació matemàtica d'aquesta polaritat segons els cànons de la digitalització. En definitiva, les eines de la fotografia digital ens faciliten el procés creatiu, les rutines pròpies de la producció, així com les diferents formes d'exhibició i difusió en un espai integrat.

muntatge audiovisual, i la visió d'un documental de divulgació televisiva configuren un contenidor únic que utilitza diferents formes d'expressió a l'hora representar la nostra realitat enològica.

Les il·lusions òptiques del fotògraf que capta les instantànies produeixen altres tipus de sensacions/interpretacions en el perceptor quan s'exhibeix l'obra en una exposició com la de "Vitigrafies". En aquest cas he volgut construir un llenguatge fotogràfic particular que comprèn tot el procés de la viticultura i l'elaboració del vi. Això s'ha fet possible per mitjà de la seqüenciació d'un procés natural que comença en la terra i acaba en els residus sòlids, que d'aquesta manera s'integren novament al substrat edafològic. He volgut reflectir, amb la lluminositat i el cromatisme de la imatge fotogràfica, tot el cicle vital repetitiu regit per la climatologia, amb el suport consegüent dels diversos processos bioquímics, i finalment tutelat pel poder creatiu de l'ésser humà. Per a això, el meu ull a través del visor ha triat uns punts de vista molt determinats en cadascuna de les seqüències temàtiques del procés: terra, cep, vinya, pàmpol, raïm, vi, celler i residus. Les imatges, congelades en la meua retina i guardades en la codificació binària dels arxius digitals, pretenen construir un llenguatge particular a partir dels elements/signes unitaris principals del procés productiu i de l'elaboració del vi. El modelatge, l'ordenament i la redundància cíclica dels signes bàsics han donat com resultat un cal·ligrama fotogràfic final, que és obert a diverses lectures, percepcions o reflexions de l'espectador. He volgut arribar a la construcció del paisatge enològic partint d'allò més elemental de les matèries que intervenen en el procés. Les escriptures, que configuren les vinyes a través dels seus diferents cicles estacionals, són producte de la repetició dels seus elements bàsics. Els ceps, els pàmpols, el raïm, els substrats edafològics o la llum que tamisa la climatologia són els veritables protagonistes. D'altra banda, la factura final i la percepció visual que tenim del vi és la que ens dona el consum i la seua representació publicitària, cosa que és conseqüència d'un altre procés constructiu/creatiu de l'ésser humà a partir de tota una concatenació d'elements naturals i comercials. També, en aquest cas, he volgut combinar els recursos i les tècniques que permet la macrofotografia a fi de reflectir els diversos estadis en el procés d'elaboració enològic. Amb aquesta finalitat he recorregut a la combinació dels diferents materials que s'han utilitzat a través del temps per a la conservació d'aquest producte final que és el vi, com és ara: el fang/la terra, la fusta, el vidre o l'acer inoxidable. En resum, l'ordenació dels diversos fotogrames, aconseguits en diferents anualitats seguint el cicle de la viticultura, intenten donar una visió cromàtica més pròxima al procés natural i productiu del vi, amb un protagonisme especial de les textures de cadascuna de les matèries

Un altre mitjà expressiu utilitzat per narrar la mateixa història ha estat el videoart. En aquest cas, a partir del material fotogràfic de l'exposició i fent ús de les eines digitals de les postproducció digital en vídeo, s'intenten aconseguir unes "sensacions enològiques". Les tècniques i els recursos audiovisuals del muntatge en vídeo li han permès crear un altre llenguatge a partir dels mateixos registres fotogràfics i una banda sonora que combina música amb els sons propis del procés enològic. Ara el registre fotogràfic inicial és manipulat seguint les múltiples opcions que permeten modificar la naturalesa de la imatge digital a través dels canvis de gamma, luminància, cromatisme o contrast a fi d'aconseguir altres percepcions que la reproducció fotogràfica habitual no reflecteix. Amb això s'ha aconseguit un altre relat entorn d'un mateix tema i a partir dels mateixos registres, però en aquest cas transportat a un altre gènere i format més propi de la videocreació.

El conjunt expositiu es tanca amb el documental "Territori enològic", que aborda per mitjà d'un altre mitjà expressiu, més propi de la televisió, la mateixa realitat. En aquest cas, el mateix espai enològic és l'escenografia de partida, però els resultats seran uns altres de ben diferents. Ara el relat documental fa un recorregut entorn de la nostra indústria enològica. La investigació i el disseny de projectes, la transferència tecnològica, el canvi de les rutines en les explotacions vitivinícoles, o les noves estratègies per al mercat global, són objecte d'anàlisi a càrrec dels diversos agents interessats. El relat documental vol donar una explicació contextual i un valor descriptiu a tot el conjunt de l'exposició "Vitigrafies, Territori Enològic", de la qual el vi ha estat el protagonista.

El vi com a centre d'interès davant una realitat polièdrica que ofereix punts de vista distints. El vi com a aliment, com a plaer o com a addicció. El vi, testimoni d'aliances i disputes que ha acompanyat el decurs de la història des de les albers de la civilització. El vi, que ha estat fidel company d'artistes i creadors. El vi, que és beguda habitual en molts dels nostres àpats... El vi del nostre territori enològic valencià, que també comença a tenir projecció en l'espai global de la viticultura.

Miquel Francés i Domènec
Universitat de València