

APUNTS SOBRE LA HISTÒRIA DE LA MALVASIA A SITGES

Roland Sierra i Farreras¹

RESUM

Vagi per endavant que, com el mateix títol indica, les línies que segueixen són uns apunts sense cap mena de pretensió i no pas una exposició ordenada sobre la malvasia. Curiosament, tot i que avui dia és el producte més genuí que Sitges pot oferir al visitant de fora, la malvasia és un tema molt poc estudiat. A diferència d'altres regions vinícoles catalanes, que han promogut els seus vins bons i estudiat el seu origen, la seva evolució, etc., a Sitges encara no s'ha escrit res sobre la malvasia d'una manera sistemàtica i ordenada. L'únic que hi ha són articles periodístics, referències esparses repartides al llarg de la bibliografia sitgetana i una infinitat de notícies breus aparegudes a la premsa local que esperen ser rescatades. Tant de bo ben aviat puguem superar aquesta mancança historiogràfica.

Dit això, la meva intervenció estarà dividida en tres parts. Una primera, molt breu, dedicada a les referències històriques i també literàries sobre la malvasia en general. Una segona, en

què donaré una visió molt panoràmica sobre la història de la malvasia a Sitges. I una tercera, en la qual parlaré del llegat Llopis i de la malvasia que actualment s'elabora al celler de l'Hospital Sant Joan Baptista.

1. REFERÈNCIES HISTÒRIQUES I LITERÀRIES SOBRE LA MALVASIA

El vi malvasia és gairebé tan antic com l'home. Segons diu el *Vocabolario della Crusca*, publicat a Florència el 1612, la malvasia era una classe de vi que provenia de Càndia i que els llatins anomenaven *vinum arvisium* i *vinum creticum*. En el darrer terç del segle XVII, el jesuïta Michael Pexenfelder, en la seva obra *Apparatus Eruditionis tam rerum quam verborum per omnes artes et scientias* (Nuremberg, 1670), relaciona també la malvasia amb el *vinum arvisium*, altrament dit *vinum creticum* i *vinum chium*. Aquest paral·lelisme del vi malvasia amb el vi de Creta i el vi de Quios té el seu origen en la *Història natural* de Plini, el qual, en el llibre XIV ens diu: «dels vins esmentats per Homer, els més celebrats han estat el de Tassos i el de Quios, i entre els de Quios, el que s'anomena *arvisium*».

1. Historiador. C/ Vila de Luchon, 16. 08870 Sitges (Barcelona). A/e: roland_sierra@hotmail.com.

Molt abans que els acadèmics florentins i que Pexenfelder, el naturalista francès Pierre Belon, en el seu llibre *Les observations de plusieurs singularitez et choses mémorables trouvées en Grèce, Asie, Judée, Egypte, Arabie et autres pays estranges* (publicat el 1553 a París), ja afirmava que la malvasia no era altra cosa que el vi de Càndia.

De dir «vi de Càndia» a dir «malvasia de Càndia» hi ha un pas. I aquest pas és el que fa Joanot Martorell a la seva celebrada obra *Tirant lo Blanc*, en què es parla en diverses ocasions de la malvasia de Càndia. Just abans de tenir la primera trobada amorosa amb Tirant, a la princesa Carmesina —filla de l'emperador de Constantinoble— li serveixen un parell de perdus amb malvasia de Càndia i tot seguit una dotzena d'ous amb sucre i canyella. D'altra banda, quan l'emperadriu al·lega que té mal de cap per així poder retirar-se a la seva cambra i esperar allà el seu amant Hipòlit, els metges li recomanen repòs i malvasia.

Les referències sobre la malvasia que conté el *Tirant lo Blanc* deixen ben pal·lès que aquest vi —o millor dit: les diferents varietats d'aquest vi— gaudien de molt de prestigi a l'edat mitjana i a l'època renaixentista. De fet, sovint s'ha dit que la malvasia era un vi de reis i papes, i per demostrar-ho tenim el cas de Pau III (1534-1549), a qui li agradava fer gargaries de malvasia.

Una altra referència literària a la malvasia la trobem en el *Decameró*, escrit dos segles abans que Pau III arribés al tron de sant Pere. En la vuitena jornada del seu llibre, Boccaccio ens descriu

una terra de cucanya anomenada Bencodi, on es lliguen els ceps amb salsitxes i al bell mig del qual brolla un rierol de malvasia.

2. LA MALVASIA A SITGES

Com tothom sap, diu la llegenda que fou un almogàver el que portà a Sitges els primers plançons de malvasia, procedents de la ciutat grega de Monemvasia, situada a la península del Peloponès i altrament coneguda com a Nàpoli di Malvasia des que els venecians l'ocuparen entre els anys 1464 i 1540. Més enllà de la llegenda, però, cal preguntar-se, tal com feia Valentí Mongay en una conferència recent, quan i gràcies a qui fou portada la malvasia a la nostra vila. Ara per ara, la pregunta no té resposta, tot i que és molt probable que el vi malvasia —o un antecedent seu— fos ja conegut aquí a l'època antiga.

El que sí sabem, gràcies a les aportacions de Jacint Sastre, és que en el primer quart del segle XIV, Bernat de Fonollar —a qui algunes fonts li han adjudicat, sense provar-ho, la introducció de la malvasia a Sitges—² dictà una sèrie de bans relacionats amb el conreu de la vinya. Segons Sastre, en els edictes senyorials s'evidencia sovint el notable augment que havia experimentat el conreu de la vinya des del final del segle XII: «El cep es cultivava arreu del terme, però molt especial-

2. Vegeu per exemple Lluís de DALMAU, «Historia y cultivo de la malvasia en la villa de Sitges», a *Certamen Científich Literari de Sitges*, La Renaixensa, Barcelona, 1886, p. 97.

ment en els indrets anomenats vinyets, on esdevenia conreu únic. Devers el 1300 hi enumerem tres vinyets a Sitges: el dels Gassons, el d'Aiguadolç i el de Santa Maria. La causa de l'acreixement d'aquest cultiu en detriment del cereal i l'olivera es pot dilucidar per la forta demanda de vi manifestada ja aleshores en alguns centres relativament propers a Sitges, Barcelona o Ciutat de Mallorca, llocs on els nostres vins s'exportaven per via marítima». ³ D'altra banda, Sastre també afirmà, en el seu article, que Fonollar instituï la figura del vinyèvol, al qual s'encomana la custòdia de les vinyes. Ara bé, d'aquestes vinyes, quantes eren destinades al conreu del vi malvasia? De moment, no ho sabem. En aquest sentit, però, Valentí Mongay, a la conferència abans esmentada, i que caldria publicar, diu el següent: «Si existí un conreu incipient de malvasia a la nostra vila en el segle XIV, ben segur que no podem competir amb les malvasies gregues que arrossegaven un prestigi guanyat amb el temps. Aquesta situació degué començar a canviar una mica quan l'exportació grega va patir una crisi a finals del mateix segle XIV i es va acabar d'agreujar amb l'ocupació otomana de Grècia un segle més tard, la qual cosa ocasionà que els vins dolços italians reemplaressin els grecs als mercats internacionals, i que ja en el segle XIV havien après a produir amb els mètodes grecs tradicionals, que consistien a collir els raïms en el punt òptim de maduració i deixar-los assecar al sol, abans de fer fermentar el most en

les bótes, mètodes que van adoptar els productors sitgetans, com a mínim, fins que va arribar la fil·loxera.»

El salt que hem fet és considerable, ja que del segle XIV hem passat a les acaballes del vuit-cents, quan el conreu de la malvasia començava ja a ser una relíquia. Tanmateix, abans que això passés, el vi malvasia havia conegut una època daurada, que l'historiador de la gastronomia Manuel Martínez Llopis situa cap a mitjan segle XVIII. Tot parlant de la cuina espanyola en el segle d'or, Martínez Llopis diu: «No fueron muy conocidos en el resto de España los excelentes vinos catalanes y levantinos, no haciendo su aparición en el comercio hasta mediados del siglo XVIII la sin igual malvasía de Sitges, que llegó a compartir la fama con la malvasía de Canarias». ⁴ Fou precisament en el darrer quart del segle XVIII quan Joseph Townsend viatjà per Espanya i deixà constància dels vins que es produïen a Catalunya. Segons el viatger anglès, que va recórrer la Península entre gener de 1786 i febrer de 1787, el vi català que es cotitzava a un millor preu en el comerç internacional era el de Sitges. Townsend no esmenta el mot *malvasia*, però diu que es tractava d'un vi blanc que podia arribar a assolir un preu d'exportació de més de vuit lliures angleses per cada barril de dos-cents vint-i-cinc litres. ⁵

Qui sí fa una referència explícita a la malvasia és el francès Alexandre de Laborde en el llibre *Itinéraire descriptif*

3. Jacint SASTRE I TUTUSAUS, «Bans del cavaller Bernat de Fonollar com a senyor de Sitges (1322-1326)», *Miscel·lània Penedesenca* (IEP, Vilafranca del Penedès), III (1981), p. 182.

4. Manuel MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Editora Nacional, 1981, p. 309.

5. Citat a Marc-Aureli VILA, *Notes geohistòriques referents a Sitges*, Sitges, GES, 1987.

de l'Espagne, publicat el 1808. En parlar de la nostra vila explica el següent: «El burg de Sitges és situat a la vora del mar, damunt un terreny abundant en vinyes i subministrador del millor vi de Catalunya, la cèlebre malvasia de Sitges.»⁶ També esmenta la malvasia sitgetana Josep Coroleu en les seves *Memorias de un menestral de Barcelona*, on diu: «Al barcelonés del siglo pasado [es refereix al del final del segle XVIII] y de principios del presente no se le ocurría jamás tener caprichos fuera de sazón. Hasta sus excesos gastronómicos estaban reglamentados por el calendario. Por mucho que le gustasen los panecillos no los comía sino el día de Todos los Santos; por más que le agradasen el pavo, los turrones y los barquillos no se atrevía a ellos sino por Navidad o el día de Año Nuevo; por aficionado que fuese a los helados no osaba tomarlos sino en verano, y así pasaba con muchas otras cosas [...]. Luego había los axiomas. Los panecillos i *tortells* habían de ser necesariamente del cèlebre Horno de San Jaime, so pena de ser una vil y punible sofisticación; las longanizas no podían ser presentables sino habiéndose confeccionado en Vich; las peladillas debían proceder de Arenys de Mar; los que aquí se titulan *borregos*, de Villanueva y Geltrú, o de Cardedeu; el vino rancio, de Alella o del Priorato; la malvasía, de Sitges; los requesones, de Pedralbes; las cocas, de Vilafranca, etc.»⁷

A l'igual de Coroleu, un altre personatge que apreciava enormement la

malvasia fou Alexandre Dumas, que pocs anys abans de morir va escriure *Le gran dictionnaire de cuisine*. L'autor d'*Els tres mosqueters* i *El comte de Montecristo* considerava aquest diccionari com la corona de la seva obra literària. En aquest, el vi malvasia surt ressenyat diverses vegades. Així, el francès esmenta el «púding al vi de malvasia» o el «gelat a la crema de malvasia d'Alacant». El més important per a nosaltres, però, és el fet que Dumas pare parla, en un moment donat, de la malvasia de Sitges i la col·loca dins la llista de vins que no poden faltar a la cava d'un bon amfitrió. Al costat de la nostra, esmenta també les malvasies de Madeira i de Tenerife, que ja aleshores, cap als anys seixanta del segle XIX —quan Dumas va escriure el seu diccionari—, gaudien d'un gran renom.

Tornem enrere, però. Abans hem dit que fou en el segle XVIII quan la malvasia assolí el seu punt àlgid. Gràcies als estudis de Josep Carbonell i Gener⁸ i de M. Josep Montserrat i Robert⁹ avui dia sabem força coses sobre l'economia sitgetana del set-cents. Segons el cadastre de 1716, el conreu de la vinya ocupava tres quartes parts del total de la terra conreada, una xifra molt allunyada del 15 % que, en aquelles mateixes dates, presentava Vilafranca del Penedès. Aquesta especialització en el conreu de la vinya denota clarament que Sitges, al començament del segle XVIII, havia transformat ja la seva agri-

6. Citat a «La creixença de Sitges», *Gasetta de Sitges* (27 octubre 1929), p. 1.

7. Josep COROLEU, *Memorias de un menestral de Barcelona (1792-1864)*, Montaner y Simón, 1888, p. 30.

8. Josep CARBONELL I GENER, *Les Índies, horitzó nou: Sitges i la carrera d'Amèrica*, Sitges, GES, 1984.

9. M. Josep MONTSERRAT I ROBERT, *Estudi econòmic de Sitges durant el segle XVIIIè: Població, agricultura i evolució urbana*, Sitges, GES, 1985.

cultura, i havia deixat enrere el conreu cerealístic i apostant per una agricultura sustentada en el comerç del vi. Dels 608,5 jornals dedicats al conreu de la vinya, 353,5 eren de vi negre, 195,5 eren de malvasia i 59,5 eren de vi blanc. Així, doncs, el 1716 la malvasia ocupava el 24 % del total de terra conreada i gairebé l'11 % de la terra total del terme municipal.¹⁰ Tot i no ser el conreu dominant, sí que era el més apreciat, ja que la malvasia de primera qualitat pagava l'impost més elevat: tres lliures i catorze sous. En canvi, la vinya negra de primera qualitat pagava dues lliures i vuit sous.

Sis dècades més tard, en el cadastre de 1772, el conreu de la malvasia havia minvat molt poc, ja que ocupava 189,7 jornals; els percentatges, però, havien baixat ostensiblement: respecte a la terra conreada, la malvasia no arribava al 15 %, i respecte a la superfície total de terra, representava només el 3,5 %. Què havia passat en el decurs d'aquells cinquanta-sis anys? M. Josep Montserrat ho explica amb claredat diàfana: «La vinya de malvasia necessita terra bona, no produeix tanta quantitat de raïm com la vinya negra i encara que és un producte essencialment comercial, com que també ho és la vinya negra i aquesta a més produeix més raïm, és natural que hi hagi un estancament i davallada de la malvasia. Així, doncs, veiem que cau en davallada un cultiu tan característic com aquest, davant de l'explotació co-

mercial d'un altre producte que encara que similar produeix més beneficis amb menys atencions».¹¹ Per la seva banda, Carbonell i Gener ens informa, també a partir del cadastre de 1772, en quines partides del terme municipal es concentraven majoritàriament les vinyes de malvasia en el darrer quart del segle XVIII. El primer lloc, amb trentacinc «jornals grassos», l'ocupava la partida d'Aiguadolç, que tradicionalment s'ha considerat el millor indret per al conreu de la malvasia. Encara avui, és allà on es troben les vinyes d'on surt la malvasia de l'Hospital Sant Joan Baptista. A més de la partida d'Aiguadolç, Carbonell i Gener assenyala, així mateix, les dels Balmins, el Colomar, el Pou Nou, les Tàpies, el Clos i la Terra Cavada.¹²

Al llarg del segle XIX, tot i la seva exportació a les colònies ultramarines, el conreu de la malvasia continuà el lent declivi iniciat al final de la centúria anterior. En el seu treball presentat al Certamen Científic Literari de 1886, el terratinent i productor Lluís de Dalmau donava la culpa d'aquest declivi al *maléfico oidium* i als capricis de la moda, que havien potenciat altres vins en detriment de la malvasia.¹³ Per la seva banda, i per aquella mateixa època, mossèn Fèlix Clarà afirmava que ja eren poques les cases que conreaven la malvasia, «pues es poco el consumo de este licor y cuyo precio es muy su-

10. Com indica Montserrat, aquest terme municipal confrontava amb Castelldefels per la banda est, amb Sant Pere de Ribes per la banda oest, amb Olivella-Jafre i Sant Pere de Ribes per la banda nord, i amb el mar Mediterrani per la banda sud (Montserrat, 1985, p. 74).

11. M. Josep MONTSERRAT I ROBERT, *Estudi econòmic de Sitges durant el segle XVIIIè*, 1985, p. 116-117.

12. Josep CARBONELL I GENER, *Les Índies*, horitzó nou, 1984, p. 74.

13. Lluís de DALMAU, «Historia y cultivo de la malvasia en la villa de Sitges», a *Certamen Científic Literari de Sitges*, 1886, p. 101.

vido».¹⁴ Altrament, Joan Llopis i Bofill, en el seu *Assaig històric sobre la vila de Sitges*, afirmava el següent sobre la malvasia: «Aquest excel·lent vi de tant renom en l'edat mitjana [...], està avui completament en decadència, degut a causes ben senzilles. La moda ha canviat completament el gust, i això es deu que el consum sigui poc menys que nul. Esperem, doncs, altres temps, ja que res d'estrany seria que la malvasia es tornés a obrir pas dintre els mercats nacional i estrangers, ateses les seves condicions de superioritat sobre molts altres vins».¹⁵

Però les esperances de Llopis i Bofill no es van complir; més aviat tot al contrari. L'arribada de la fil·loxera suposà un cop mortal per a la vinya en general i per als ceps de malvasia en particular. Després de la plaga, es tornaren a plantar ceps de malvasia, però el seu conreu havia esdevingut ja testimonial.

3. EL LLEGAT LLOPIS I LA MALVASIA DE L'HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA

Conscient que la malvasia acabaria desapareixent del tot, el diplomàtic Manuel Llopis i de Casades va voler evitar-ho deixant el negoci d'elaboració de la Malvasia Llopis. I és gràcies a ell que avui dia Sitges, a través de l'Hospital Sant Joan Baptista, continua gaudint

d'aquest producte que, ara per ara, és el més genuí que tenim a casa nostra.

Advocat i diplomàtic, Manuel Llopis i de Casades fou l'últim hereu de la família Llopis, una de les més antigues de la vila de Sitges, atès que es remunta a mitjan segle XVI. D'origen mariner, els Llopis van ascendir a l'escala social gràcies al comerç i també als lligams familiars que van establir amb una altra antiga nissaga sitgetana, els Falç, els quals eren propietaris d'una gran extensió de terreny que anava des de la façana marítima fins a l'actual carretera de Barcelona, i que abastava el que avui dia és el centre de Sitges.

Les dues famílies van emparentar en casar-se, l'any 1737, el comerciant Manuel Llopis Llachs amb Josepa Falç Oliva. D'aquest matrimoni nasqueren onze fills, entre els quals cal esmentar el primogènit Manuel, que fou notari de Sitges des del 1766 fins a la seva mort, el 1802, i Bernadí, que seria canonge de la Santa Església Metropolitana de Tarragona.

Manuel Llopis Llachs, i també el seu fill, Manuel Llopis Falç, visqueren al carrer de l'Aigua, a la casa que havien habitat els seus antecessors. A mitjan 1801, però, el notari Llopis i Falç arribà a un acord amb el seu cosí germà, Josep Bonaventura Falç, mitjançant el qual els dos hisendats convingueren un intercanvi d'immobles. D'aquesta manera, Falç es quedà amb les dues cases que Llopis tenia al carrer de l'Aigua, i Llopis passà a ser propietari del casalot neoclàssic edificat el 1793 i que avui allotja el Museu Romàntic.

14. Bernadí LLOPIS I PUJOL i FÈLIX CLARÀ i CARBONELL, *Dos treballs d'història de Sitges de mitjans del segle XIX*, Sitges, GES, 1982, p. 81.

15. JOAN LLOPIS I BOFILL, *Assaig històric sobre la vila de Sitges*, GES, Sitges, 1980 (segona edició facsímil de l'original publicat el 1891), p. 130.

El notari Llopis no pogué gaudir de la seva nova casa, atès que va morir l'any següent en el seu domicili del carrer de l'Aigua. Van ser la seva vídua, Isabel Ribera Oriol i els seus sis fills els que estrenaren la sumptuosa llar del carrer de Sant Gaudenci, a la qual es traslladaren la primavera de 1802.

D'aquests sis fills —tres noies i tres nois d'edats compreses entre els vint-i-sis i els catorze anys—, l'hereu era Bernadí Llopis Ribera, el qual, malgrat estudiar la carrera de lleis a la Universitat de Cervera, no arribà mai a exercir-la perquè es dedicà totalment a tenir cura dels béns que havia heretat dels seus antecessors, sobretot del seu avi matern, el corredor de llotja Joan Ribera. Casat l'any 1808 amb Manuela Pujol i Batlle —procedent d'una antiga família d'hisendats sitgetans—, Bernadí Llopis Ribera hagué de fer front a les contingències derivades de la presència de les tropes napoleòniques a la vila.

Tot i que en començar la Guerra del Francès, tancà la casa i s'endugué la família fora de Sitges, és clar que el 1813 ja tornava a ser aquí, ja que l'agost d'aquell any hagué d'hostatjar, si us plau per força, diversos oficials del regiment de Nassau.

Bernadí Llopis Ribera tingué quatre fills del matrimoni hagut amb Manuela Pujol. L'hereu, nascut el 1814, fou Bernadí Llopis i Pujol, sens dubte, el membre més popular de la nissaga. Liberal per tradició familiar i per convicció personal, entre 1829 i 1832, Llopis i Pujol estudià al Seminari Conciliar de Tarragona i, al mateix temps, cursà estudis a la Reial Acadèmia Nàutica d'aque-

lla ciutat. El 1842 aconseguí de la Universitat Literària de Barcelona que se li convalidessin els esmentats estudis de filosofia fets al seminari tarragoní i els que després féu amb caràcter privat d'algunes assignatures de dret, per tres anys de la carrera de lleis. No obstant això, el senyor Bernadí —com el conegueren els seus coetanis— no va acabar els seus estudis i es dedicà a fer prosperar la seva hisenda i les seves vinyes.

Bernadí Llopis i Pujol fou un dels personatges més influents de la Sitges vuitcentista. Durant prop de mig segle trobem el seu nom associat a múltiples iniciatives i esdeveniments haguts a la vila. Així, l'any 1838, durant la primera guerra carlina, va tenir un destacat protagonisme en la defensa de la vila, quan una partida de carlins capitanejada per Pitxot i el Llarg de Copons intentà assaltar el fortí de la Ribera. Poc després, el 1841, es convertí en administrador de correus, càrrec que ja havien ocupat el seu avi i el seu pare, i que ell ocupà fins a l'arribada del telègraf, el 1877. Altrament, en esclatar el Sexenni Revolucionari i suprimir el govern provisional la duana de Sitges, ell fou un dels tres sitgetans escollits per anar a Madrid a demanar-ne el restabliment, la qual cosa s'aconseguí ràpidament. Així mateix, entre d'altres, formà part de la Junta Municipal de Sanitat, de la Junta del Patronat de Pobres, de la Junta Municipal de Defensa contra la Fil·loxera, i de la Comissió que el 1864 intentà, infructuosament, que la línia fèrria entre Barcelona i Tarragona passés per la costa sitgetana.

A més de tot això, Llopis i Pujol fou l'autor d'una breu *Relación històrica de*

la villa de Sitges, redactada el 1844 i on es resumeixen els reiterats intents que va fer la vila per alliberar-se del vassallatge de la Pia Almoina de la catedral de Barcelona.

Amb el senyor Bernadí, la família Llopis assolí el seu període de màxima puixança econòmica i d'esplendor social. Propietaris de força finques urbanes i rústiques, els Llopis es dedicaren al conreu i l'elaboració de vi, malvasia i moscatell, i fins al darrer quart del segle XIX van estar entre els majors contribuents de Sitges. La fama que Bernadí Llopis tenia de colliter féu que el 1866 fos elegit, juntament amb les persones més influents de Barcelona, membre de la Comissió Provincial que promovia la concurrència a l'Exposició Universal de París de l'any següent.

Però a partir de 1880, tot i continuar posseint les seves propietats, la casa Llopis inicià un lent declivi. L'arribada a Sitges dels *americanos* enriquits a les Antilles donà un nou impuls a la vila com a conseqüència de la gran quantitat de diners en efectiu dels quals disposaven. Això va fer que els Llopis comencessin a esdevenir, de mica en mica, però inexorablement, un testimoni del passat. El mateix Bernadí es casà amb una filla d'*americanos*, Francesca Bofill Pintó, nascuda a Kingston, Jamaica.

Malgrat això, el cognom encara continuaria present durant les dues generacions següents. El matrimoni Llopis-Bofill tingué una desena de fills, els més coneguts dels quals foren l'advocat Manuel Llopis i Bofill i l'historiador Joan Llopis i Bofill, autor de *l'Assaig històric sobre la vila de Sitges*. Ambdós

residiren a Barcelona, però continuaren vinculats a Sitges, sobretot Manuel, l'hereu, que hi passava les temporades estiuenques en companyia del seu pare, el senyor Bernadí. Aquest va morir el 1892, quatre anys després d'haver obtingut una medalla de plata a l'Exposició Universal de Barcelona per la seva acreditada malvasia. Amb ell desapareixia tota una època d'esplendor al llarg de la qual Sitges havia sofert una transformació radical. Quan ell esdevingué el cap de família, la residència dels Llopis era encara un casalot aïllat fora muralles; mig segle després, estava ja rodejat d'habitatges.

Manuel Llopis i Bofill estudià les primeres lletres a Sitges i després cursà el batxillerat al famós col·legi Carreras de Barcelona. Com els seus antecessors, malgrat tenir carrera universitària, no va exercir, ans es dedicà a administrar el patrimoni familiar, ocupació que alternà amb la col·laboració a nombroses publicacions de l'època, com ara el *Diario de Barcelona*, *La Ilustración Española y Americana*, *El Eco de Sitges* i *La Punta*. A la seva mort, esdevinguda el febrer de 1928, als setanta-nou anys d'edat, Salvador Soler i Forment publicà una necrològica a *La Veu de Catalunya* en la qual, entre d'altres coses, deia el següent: «era un dels rars senyors d'alta senyoria que encara hom troba pels pobles de Catalunya tenint cura amorosa dels llegats artístics de llurs avantpassats».

Llopis i Bofill s'havia casat amb Josepa de Casades Doria, de la qual tingué quatre fills: Manuel, Josep Maria, Mercè i Maria Llopis i de Casades. Manuel, l'hereu, fou advocat i diplomàtic, i

el personatge gràcies al qual avui l'Hospital Sant Joan continua elaborant i comercialitzant la malvasia de Sitges.

Nascut a Barcelona el 1885, Manuel Llopi i de Casades estudià la carrera de dret i, un cop acabada, l'any 1907, ingressà en el cos diplomàtic. Durant la Primera Guerra Mundial fou vicecònsol d'Espanya a Lió, i a partir de 1921 va ser destinat a l'Alta Comissaria del Marroc a Tetuan, on va intervenir en el rescat de presoners després dels desastres d'Annual i Monte Arruit. D'allí fou traslladat a Madrid, al Ministeri d'Estat, i posteriorment exercí de secretari a les ambaixades espanyoles de Berna i Lisboa. A finals de 1933 esdevingué encarregat de negocis a Sofia, capital de Bulgària, ciutat on va morir l'11 de març de 1935. Al llarg dels anys en què exercí la seva professió va ser distingit amb diferents condecoracions, com ara les de comandador dels ordres del Sant Crist de Portugal i de sant Sabas de Iugoslàvia.

Un mes abans de morir, el 15 de febrer de 1935, en testament atorgat davant el vicecònsol d'Espanya a Sofia, Luís Tobío Fernández, va llegar a la Generalitat de Catalunya la mansió familiar de Sitges, amb tot el que hi havia dins, i també un gran nombre d'objectes —adquirits en els seus viatges per Europa i Àfrica— que es trobaven en setze grans caixes custodiades a l'ambaixada espanyola a Lisboa, amb la finalitat que l'immoble fos destinat al Museu Romàntic (llevat de la segona planta, reservada en usdefruit vitalici per a la seva germana i hereva Mercè).

D'altra banda, en el seu testament Manuel Llopi ordenà el llegat següent:

«Lego todas las tierras que poseo en Sitges, así como las demás casas que poseo en esta villa y el contenido de las bodegas de la casa número uno de la calle de San Gaudenci, para obras de beneficencia en Sitges, administradas por mis albaceas, y si no quisieren las entregarán a la entidad de beneficencia de Sitges que ellos determinen.»

Amb un criteri digne de tots els elogis, els marmessors de Llopi i de Casades, que eren el seu cunyat Trinitat de Fontcuberta Dalmases i el seu cosí Frederic Camp i Llopi, interpretaren que l'Hospital Sant Joan Baptista era la institució que millor representava aquesta funció benèfica que el diplomàtic sitgetà exigia en el seu testament. Així, doncs, pocs dies abans d'iniciar-se la Guerra Civil, Mercè Llopi, Trinitat de Fontcuberta i Frederic Camp van fer constar en escriptura que, «libres para heredera y albaceas la designación de los establecimientos de beneficencia que han de gozar de los beneficios de los legados, han decidido que éstos sean todos de beneficencia pública [...] y en consecuencia lo que se destina a la villa de Sitges se asigne al Hospital de aquella villa [...]»

Perquè ens entenguem ràpidament, diré que Llopi llegà a l'Hospital dues finques urbanes i deu finques rústiques; les dues primeres eren una casa-habitatge situada a la cantonada del carrer de Sant Bonaventura amb el de Sant Josep i una bodega-magatzem de planta baixa i pis situada al mateix carrer de Sant Bonaventura. Respecte a les deu peces rústiques, estaven repartides entre Aiguadolç, Miralpeix i Pins Bens. A part d'això, el llegat incloïa també «el

negocio de elaboración de la Malvasía Manuel Llopis, de Sitges, con las existencias de vinos en la bodega descrita en el apartado 1».

La guerra i la postguerra estroncaren el procés d'entrega i acceptació del llegat Llopis, que no culminà fins al 1966. L'abril d'aquell any, davant del notari de Barcelona Fernando Poveda Martín compareixien, d'una banda, Trinitat de Fontcuberta i de Dalmases —l'únic marmessor que restava viu, ja que Frederic Camp havia mort quinze anys enrere— i, de l'altra, Josep Ferret de Querol, alcalde de Sitges i, com a tal, president de la Junta de l'Hospital en aquell moment.

En l'escriptura es feia constar que els béns adjudicats a l'Hospital —és a dir, les cases, les finques i el negoci de la malvasia amb les existències de vins de la bodega— ascendien a un total de 121.362 pessetes amb 50 cèntims. A la primera disposició del document es deia el següent:

«A) Don Trinidad de Fontcuberta y de Dalmases, hace en este acto entrega al Hospital de San Juan Bautista de Sitges, de los bienes todos descritos en los antecedentes de esta escritura; por ajustarse la entrega a la adjudicación que al Hospital se le hizo en la escritura de 10 de julio de 1936.»

En una altra clàusula, la quarta, s'establí un curiós ritual que encara avui continua vigent i que renova, any rere any, la relació que lliga l'Hospital Sant Joan amb els actuals marmessors del llegat Llopis. Deia així:

«D) En demostración del cumplimiento de su obligación de seguir elaborando y de mantener la calidad de la Malvasía Manuel Llopis, de Sitges, el Hospital de San Juan Bautista deberá entregar de por vida a Don Trinidad de Fontcuberta y de Dalmases, 24 botellas de tal malvasía, cada año; y una vez él fallecido, las deberán recibir —por mitades— quienes le sucedan en el cargo.»