

LLEGENDA I VERITATS D'ARNAU DE VILANOVA SOBRE EL VI DOLÇ NATURAL

Josep M. Puiggròs Jové

Institució Catalana d'Estudis Agraris

RESUM

Ens trobem en uns moments en què hi ha un interès per la història i la cultura a l'entorn dels nostres vins. Aquesta nova sensibilitat els dona un valor afegit que ens diferencia d'altres països, especialment de l'hemisferi sud, que fa poques dècades han començat a produir vi i no tenen aquestes possibilitats. Ara bé, l'interès per la història i la cultura, si no és prou rigorós, ens pot portar a elaborar unes llegendes més o menys simpàtiques que qüestionin el nostre treball.

Una d'aquestes llegendes la tenim en la figura d'Arnaú de Vilanova (1240-1311), un gran metge de l'edat mitjana, de la Corona catalanoaragonesa, que és presentat com l'inventor del procés d'elaboració dels vins dolços naturals. Els partidaris d'aquesta teoria fins i tot posen data i lloc on es va produir el fet. Aquesta llegenda ha tingut molta acceptació i difusió.

En la recerca sobre l'autenticitat del que s'atribueix a Arnaú de Vilanova, hem trobat diversos autors que han fet estudis científics sobre la figura i l'obra d'Arnaú de Vilanova, la majoria dels quals indiquen que no hi ha cap fonament documental que demostrï que el nostre gran metge fos l'inventor del procés d'elaboració del vi dolç natural a partir del procés de mutatge, apagament o encapçalament del most afegint-li aiguardent; en canvi, hauríem d'aprofitar d'Arnaú de Vilanova la seva gran defensa argumentada de les bondats que el consum de vi aporta al nostre organisme i els efectes terapèutics que descriu de manera especial al *Liber de vinis*.

PARAULES CLAU: història, Arnaú de Vilanova, vi dolç natural, aiguardent.

LEYENDA Y VERDADES DE ARNAU DE VILANOVA SOBRE EL VINO DULCE NATURAL

RESUMEN

Nos encontramos en unos momentos en los que hay un interés por la historia y la cultura alrededor de nuestros vinos. Esta nueva sensibilidad les da un valor añadido que nos diferencia de otros países, especialmente del hemisferio sur, que hace tan solo unas pocas décadas han empezado a elaborar vinos y no tienen estas posi-

Correspondència: Josep M. Puiggròs Jové. A/e: joseppuiggros@gmail.com.

bilidades. Si el interés por la historia y la cultura no se pone de forma rigurosa, nos podría llevar a elaborar unas leyendas más o menos simpáticas que cuestionen nuestro trabajo.

Una de estas leyendas la tenemos en la figura de Arnau de Vilanova (1240-1311), un gran médico de la edad media, de la Corona catalano-aragonesa, que se presenta como el inventor del proceso de elaboración de vinos dulces naturales. Los partidarios de esta teoría incluso le han puesto fecha y lugar donde se realizó el invento. Esta leyenda ha tenido una gran aceptación y difusión.

Durante la búsqueda sobre la autenticidad de lo que se atribuía a Arnau de Vilanova, nos hemos encontrado con varios autores que han realizado trabajos científicos sobre la figura y obra de Arnau de Vilanova, la mayoría de los cuales nos indican que no hay ningún fundamento documentado que demuestre que nuestro gran médico fue el inventor del proceso de elaboración del vino dulce natural a partir del apagamiento o encabezado del mosto con aguardiente. En cambio, deberíamos aprovechar de la figura de Arnau de Vilanova la gran defensa argumentada de las bondades del consumo de vino para nuestro organismo y los efectos terapéuticos que se describen de forma especial en su obra *Liber de vinis*.

PALABRAS CLAVE: historia, Arnau de Vilanova, vino dulce natural, aguardiente.

1. FIGURA D'ARNAU DE VILANOVA

Segons les biografies consultades,¹ sabem que Arnau de Vilanova va néixer a València entre els anys 1239 i 1240 i que era fill d'una família modesta. De la seva infància, no se'n sap gaire, però sembla que va ser un alumne brillant, es va casar amb Agnès Blasi, que era filla de Montpeller, i amb la qual va tenir una filla, Maria. Va morir a conseqüència d'un naufragi davant de Gènova, on va ser enterrat. Sembla que va tenir tota la seva vida idees de la defensa dels pobres tal com predicaven en el seu temps els ordes mendicants. El 1260 va a Montpeller, on estudia medicina. Posteriorment als seus estudis de medicina, va a París, on realitzarà, a la Sorbona, els estudis de mestre en arts, títol d'un grau elevat que li permetrà ensenyar a la universitat. Torna a València, on aprendrà àrab. Del 1281 al 1285 fa estada a Barcelona al convent dels dominics, on aprèn hebreu i cultura jueva sota la tutela de Raimon Martí. És en aquest període, entre el 1281 i el 1311, que es converteix en metge de reis i papes; quatre varen ser els reis que va tractar: Pere II el Gran i els seus tres fills (Alfons II el Liberal, Jaume II el Just i Frederic III de Sicília), i els papes Bonifaci VIII, Benet XI i Climent V. Amb els nostres reis també va fer gestions com a diplomàtic, conseller i conseller espiritual. El regnat de Jaume II coincideix amb la maduresa d'Arnau de Vilanova,

1. Jean Paul SENAC (2007), «Arnaud de Villeneuve (1240-1311)», *Academie des Sciences et Lettres de Montpellier*, reunió de 24.04.2006, conferència núm. 3955, butlletí 37, p. 91-102. I també Arnaud de VILLENEUVE (2011), *Le livre des vins*, Perpinyà, Mercè, p. 9-15.

Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural

dóna classes de medicina a la Universitat de Montpeller a partir del 1291 i arriba a tenir fama europea; es converteix en habitant d'aquesta ciutat que està sota els dominis de Jaume II de Mallorca, fill de Jaume I, oncle de Jaume II de Catalunya i Aragó, tot i que amb el rei de Mallorca no hi tindrà un gran contacte.

El 1299, el rei Jaume II l'envia com a ambaixador a París per intentar resoldre amb Felip IV de França, principalment, el vassallatge de la Vall d'Aran a la Corona catalanoaragonesa, encara que Arnau de Vilanova també aprofitarà la seva estada per exposar les seves teories teològiques sobre l'Anticrist, i és condemnat per les autoritats eclesiàstiques. Se'n surt ben parat gràcies a la intervenció del papa Bonifaci en agraïment pels seus serveis mèdics. El 1302 tornà a Catalunya com a metge del rei Jaume II. Novament, té problemes amb l'Església per les seves teories teològiques, però fins al final de la seva vida sempre se'n sortirà gràcies a la bona relació amb els diferents papes pel seu exercici com a metge. En els últims anys té una activitat molt intensa entre Barcelona, Avinyó, Palerm i Nàpols, fent de mitjancer, de diplomàtic, d'amic i de confident dels reis Jaume II de Catalunya i Aragó i del seu germà Frederic de Sicília. Viatger incansable, troba la mort el 1311, tal com hem dit, en un naufragi entre Messina i Avinyó.

2. EL SEU ENTORN HISTÒRIC

Arnau de Vilanova, com hem vist, va viure en un període d'esplendor de la Corona catalanoaragonesa, però també de divisions i tensions. La primera part de la seva vida coincideix encara amb el regnat de Jaume I, que feia poc havia conquerit València, ciutat que se suposa que és on neix. Jaume I va ser un monarca que es va trobar des de la seva infància amb molts problemes, com va ser enterrar definitivament el somni occità iniciat pels catalans amb l'acceptació del tractat de Corbeil el 1258. Amb aquest fet, la política d'expansió de la Corona catalanoaragonesa girarà cap a la península Ibèrica i la Mediterrània. A la mort de Jaume I, deixa el regne dividit entre els seus fills: a Pere li pertocarà Catalunya, Aragó i València i a Jaume, Mallorca, el Rosselló i el senyoriu de Montpeller. D'aquesta manera, la vida d'Arnau de Vilanova es desenvoluparà entre els dos regnes, per un cantó, com ja hem dit, com a metge dels reis del casal catalanoaragonès i, per l'altre, com a estudiant i professor de medicina a la Universitat de Montpeller. I encara tindrà relació mèdica i de confident amb Frederic, fill de Pere II, que passà a ser rei de Sicília després de la conquesta de l'illa per part dels catalans. Finalment, va tenir relacions com a professional amb el rei de Nàpols. Va viure les males relacions entre la Corona i el nou regne de Mallorca, que no va ser mai acceptat i, de fet, va tenir una vida curta, del 1276 al 1349, en què es reincorpora novament a la Corona catalanoaragonesa. Dintre

d'aquest entorn històric, hem d'incloure el dels papes dels quals va ser metge. El primer va ser Bonifaci VIII, al qual va salvar de l'incident que va tenir a París l'any 1299, tot i que el papa Bonifaci VIII no tenia gaire simpatia als teòlegs parisencs; sembla que en alliberar-lo del càstig li va dir que s'ocupés exclusivament de la medicina i no de la teologia i, d'aquesta manera, l'honorarien. A Bonifaci VIII el va succeir Benet XI, que va viure un període de grans disputes teològiques i, a conseqüència d'una carta que Arnau de Vilanova li envia explicant-li les reformes que al seu parer hauria de fer l'Església, en aquesta ocasió, el papa Benet XI el fa tancar a la presó, de la qual va ser alliberat aviat, en morir Benet XI, pel seu successor, Benet XII, el 1304. Finalment, Arnau de Vilanova encara coneixerà el Papa següent, que serà Climent V, el primer Papa del cisma d'Avinyó amb el qual, a part de ser-ne el metge, va tenir molta amistat.

Tota aquesta relació amb els papes, a més de la seva activitat mèdica, va tenir, com hem vist, també un vessant teologicoreligiós, en el qual no entrem en detall però que també va ser molt important en la vida d'Arnau de Vilanova i li va comportar conflictes amb la Inquisició i, tal com hem comentat, sense la protecció dels papes, la seva vida hauria acabat en una presó. La Inquisició fins i tot el va condemnar, l'any 1317, a Tarragona, un cop mort.

3. ACTIVITAT MÈDICA D'ARNAU DE VILANOVA

L'obra mèdica d'Arnau de Vilanova va ser la part més important de la seva vida i la que li ha deixat el renom fins avui. Així, en honor seu, tenim l'hospital Arnau de Vilanova a Lleida i a València, així com Arnaud de Ville-neuve a Montpeller. Va ser un representant de la medicina escolàstica, que recull els textos antics de l'època clàssica. Aquestes obres van arribar a través de les traduccions que varen fer els àrabs, que varen traduir del grec o el llatí directament a l'àrab tant els textos de medicina com d'Hipòcrates o Galè, o de filòsofs als quals cal incloure els àrabs Avicenna i Averrois, així com el jueu Maimònides.

A pesar de tot, molts dels coneixements d'aquesta època no han superat el pas del temps, i especialment de la ciència, com per exemple la divisió quaternària de la natura en foc, aire, aigua i terra o els humors, la sang, la flegma, la còlera i la melancolia, dels quals es derivaven els quatre temperaments humans: colèric, sanguini, flegmàtic i melancòlic. Tampoc les nocions sobre anatomia resulten interessants i, en molts casos, són falses. Per integrar els homes a l'univers, els metges de l'època acudeixen a l'astrologia. Per Arnau de Vilanova, la salut és un equilibri i el paper del metge és preservar aquest equilibri. Un altre punt molt discutit va ser el de la utilització de l'alquímia natural i màgica. Els autors que han estudiat l'obra

Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural

mèdica² d'Arnau de Vilanova diuen que va aplicar la terapèutica conservadora i la reductora. La terapèutica conservadora té per objectiu conservar la salut a base dels règims de salut que es van desenvolupar a l'edat mitjana, que varen tenir origen a l'escola de Salern. Aquests règims de salut o de sanitat anaven dirigits (normalment) a una persona determinada i tenien present d'aquesta persona, l'edat, el sexe, el nivell social i la seva complexió. Podien anar adreçats a preservar la salut en general o una funció concreta del pacient. El règim sanitari més famós que va realitzar Arnau de Vilanova va ser el que va dedicar al rei Jaume II, que el titula *Regimen sanitatis ad inclytum regem Aragonum directum et ordinatum*; el va realitzar a causa d'una crisi que va tenir el rei l'any 1305 i va oferir al rei una norma de vida per conservar permanentment la salut i arribar a la vellesa. Això ho indicava amb unes normes a seguir en totes les activitats humanes com la dieta, l'exercici, el son, el treball, el lleure, la higiene i moltes d'altres. La segona forma terapèutica o reductora tenia la funció de tractar la malaltia amb els coneixements teòrics existents recolzats per l'observació i la pràctica, així com la farmacopea, que tindrà com a base principal el coneixement de les plantes que tenen propietats curatives contra les diferents malalties i la preparació de receptes amb aquestes. Cal destacar l'obra *Liber de vinis*, de la qual parlarem a continuació, en la qual ens dóna diferents receptes en què intervé el vi com a element principal, i en alguna també l'aiguardent.

4. ARNAU DE VILANOVA, EL VI I L'AIGUARDENT

Aquesta és la part principal del que volem tractar en aquesta comunicació, i en la qual intentarem esbrinar la relació que va tenir Arnau de Vilanova amb l'aiguardent i el vi dolç natural. Abans, però, farem una petita introducció sobre el que entenem, actualment, per vi dolç natural. Llorenç Planes, en el llibre *Vinyes i vins* (p. 171), fa la definició següent de *vi dolç natural*: «Els vins dolços, com és sabut, es caracteritzen per la presència d'una certa quantitat de sucre residual del raïm dins del vi acabat»,³ i continua dient que es deu al fet que els llevats que produeixen la fermentació alcohòlica queden inhibits més enllà d'uns 15 graus d'alcohol. Tot el most que conté sucre quan arriba a 15 graus donarà vi dolç.

Aquest procés, que s'anomena *mutatge* o *encapçalament*, s'obté normalment amb la incorporació d'alcohol de vi (aiguardent) a l'inici de la fer-

2. Jean Paul SENAC (2007), «Arnaud de Villeneuve (1240-1311)», *Academie des Sciences et Lettres de Montpellier*, reunió de 24.04.2006, conferència núm. 3955, butlletí 37, p. 91-102. En la p. 100 cita l'obra de Pedro GIL SOTRES (1995), «Les regimes de Santé», a Mirko D. GRMEK (dir.), *Histoire de la pensée médicale en Occident*, París, Seuil.

3. Llorenç PLANES (1993), «Evolució de l'elaboració del vi al Rosselló durant el darrer mil·lenni», a Emili GIRALT (COORD.), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, Barcelona, Universitat de Barcelona.

mentació, aquesta s'atura i el vi resultant (com hem dit) conserva una part dels sucres naturals procedents del raïm i augmenta el grau alcohòlic. Les varietats utilitzades per a fer aquest tipus de vins són: la garnatxa roja, lledoner roig o garnatxa grisa; la garnatxa negra; la blanca, i també el moscat, el trobat i el macabeu. Segons aquesta descripció, podem comprendre que, per a l'elaboració d'un vi dolç natural, és necessari un most de les varietats de raïm que hem dit i aiguardent, i aquí és on es fa intervenir Arnau de Vilanova, al qual s'atribueix, per un cantó, l'invent de l'aiguardent i, per l'altre, també el procés d'elaboració del vi dolç natural.

I aquest és el punt que tractarem d'esbrinar com a objectiu d'aquesta comunicació, revisant la documentació existent i també l'obra *Liber de vinis*.

La teoria sobre l'autoria de l'invent de l'obtenció de l'aiguardent i el vi dolç natural està molt estesa i la podem trobar des d'en les etiquetes d'aquest tipus de vi, fins a llibres especialitzats de viticultura i enologia, textos divulgatius o informacions a Internet, com en la *Viquipèdia*. En algunes d'aquestes informacions, fins i tot hi posen la data, que no sempre és la mateixa, i en d'altres busquen la complicitat dels templers de Mas Déu, a prop de Perpinyà. Sorprèn tanta precisió sobre aquest fet que se situa a finals del segle XIII i del qual no hi ha documentació de l'època que ens aportí aquestes dades. Hem escollit alguns textos en els quals es defensa aquesta teoria i que comentem a continuació:

El primer és de Nicolas Bon, que diu:⁴ «[...] C'est à *Arnau de Vilanova*, medecin catalan et regent de l'Université de Montpellier, qu'on le doit en 1285 la technique du mutage par adjonction d'alcool dans le moût en cours de fermentation [...]». En aquest article no apareix d'on ha tret aquesta informació.

Robert Léauté ens diu:⁵ «[...] In 1250, Arnaud de Villeneuve war the first to destill wines in France; he called the product, which resulted from this process, eau-de-vie or Water of life». En aquest cas, la data del 1250 que ens dona es veu que difícilment pot ser certa, ja que en aquest cas Arnau de Vilanova hauria fet l'invent als deu anys, i tampoc ens diu d'on l'ha tret.

La informació següent és de la publicació *Vignobles et vins du Roussillon*,⁶ que diu: «[...] Au XIII siècle, Arnau de Vilanova, medecin du Royaume de Majorque invente le mariage miraculeux de la liqueur de raisin et de son eau-de-vie et decouvre ainsi le secret des vins mutès. C'est l'origine de l'elaboration des Vins Doux Naturels une lettre de Jaume II (Jaques II). Roi de Majorque, écrite le 17 de novembre a Perpignan, en codifie l'usage». En aquest cas, parla d'una carta de Jaume II de Mallorca del 17 de novembre

4. Nicolas BON (2011), «Banyuls et Cotllioure, merveilles de la vermeille...», *vin-terre-net.com* (27.04.2011). La cursiva que apareix a la citació és nostra.

5. Robert LÉAUTÉ (1990), «Distillation in Alambic», *American Journal of Enology and Viticulture* (Davis, University of California), vol. 41, núm. 1, p. 90-103.

6. *Vignobles et vins du Roussillon*, Perpinyà, Conseil Interprofessionel des Vins du Roussillon, 2010.

Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural

del 1299. Per les notes biogràfiques que hem trobat, sabem que en aquesta data era a París per una missió com a ambaixador del rei Jaume II de Catalunya i Aragó, coetani de Jaume II de Mallorca; fins ara, no hem trobat el document original.

Aquest tema també queda reflectit en l'article «Vin doux naturel», dintre de l'obra de Jancis Robinson:⁷ «[...] The catalan alchemist Arnaldus de Vilanova (Arnaud de Villeneuve) of Montpellier University then flourishing Medical school perfected the process and in 1299 was granted a patent from the king of Majorca then ruler of Rousillon [...]. En aquest cas, veiem que aquest article és una còpia de l'anterior.

A la *Viquipèdia* es pot trobar, dintre de l'article «Vi del Rosselló»,⁸ el següent: «[...] El vi generós del Rosselló es produïa a l'època assecant el raïm al sol, per sobremaduració del raïm o afegint-hi mel. Al voltant de l'any 1300 el metge valencià Arnau de Vilanova, que havia estat amb els templers de Trullars i a la Universitat de Montpeller, va definir el principi del vi mut amb el maridatge del vi i de l'aiguardent o esperit de vi».

Armand Paz,⁹ en una nota que es troba en el llibre *El secret del vi del Priorat*, ens diu: «[...] Una vegada més ens citen Arnau de Vilanova com l'inventor del procés de destil·lació del vi».

No sabem si la importància que té el vi dolç natural a la Catalunya del Nord, el fet que els francesos consideren Arnau de Vilanova com un personatge quasi francès i a causa de la potència mediàtica que té França, hagi fet que la teoria de l'obtenció de l'aiguardent i el vi dolç natural que se li atribueix s'hagi estès per tot arreu.

Aquest fet fa difícil la discussió sobre la seva autenticitat, però és precisament el que intentarem a continuació.

Cal començar per dir que el procés de destil·lació ja era conegut des de l'època antiga i, durant el període d'expansió musulmana, Abul Kasim,¹⁰ al segle x, fa servir el vi per fer alcohol i fa una descripció dels tipus d'alambins utilitzats. Fent un salt al segle XIX, Pierre Duplais,¹¹ en el seu tractat, que en realitat és un dels primers tractats de licors existent i també del procés de destil·lació per obtenir alcohol, en la introducció, ens diu que l'alcohol és un invent dels àrabs i, a continuació, explica també la teoria d'Arnold de Ville-

7. R. GEORGE (2006), «Vin doux naturel», a Jancis ROBINSON (ed.), *The Oxford companion to wine*, Oxford, Oxford University Press, p. 1028.

8. http://ca.wikipedia.org/wiki/vi_del_Rossello (consulta: 20.10.2011).

9. Armand PAZ (2008), *El secret del vi del Priorat: el terror, la història o la seva gent?*, Tarragona, Publicacions URV, p. 22.

10. Ahmad Y. AL-HASSAN i Donald R. HILL (1986), *Islamic technology: An illustrated history*, Cambridge, Cambridge University Press, p. 139. Cal ressaltar que Abul Kasim va ser un metge molt important de Còrdova.

11. Pierre DUPLAIS (1855), *Traité des liqueurs, et de la distillation des alcools*, París, Chez l'Auteur, p. 7.

neuve i que va néixer a Villeneuve de Provença el 1240 i va morir el 1313 deixant un alumne digne d'ell, Ramon Lula. Duplais introdueix una novetat, que és el lloc de naixement, que el situa a Provença, i ens retarda dos anys la seva mort i la situa el 1313, en comptes del 1311, i també ens incorpora dintre del tema Ramon Lull. Aquest manual ha tingut una gran difusió.

Amb tot això, podem considerar que a l'època d'Arnau de Vilanova el procés d'obtenció de l'aiguardent era ja conegut i el mateix Arnau de Vilanova el va utilitzar per a fins terapèutics, com veurem més endavant en el *Liber de vinis*. Continuant amb autors que tenen teories diferents a les que fins ara hem documentat, començarem per Fernand Braudel,¹² autor francès que en l'obra *Civilisation matérielle et capitalisme (xv-xviii sicle)* ens fa un resum de la història de l'aiguardent i l'alambí com a aparell per a la destil·lació. Braudel situa l'invent de l'alcohol a Itàlia a l'entorn de l'any 1100 i dintre de l'escola de Salern, i diu que és una faula parlar com a descobridors de l'alcohol d'Arnau de Vilanova i de Ramon Lull. Braudel afegeix que durant molt de temps la utilització de l'aiguardent (o alcohol de vi) era únicament per a fins terapèutics, i que no és fins a finals del segle xv que es fa servir com a beguda a Alemanya, concretament a Nuremberg, on se'l va anomenar *greprant wein* o *vin brûlé*, i probablement ja va passar als Països Baixos, de manera especial a Holanda. El mateix autor ens diu que el 1598 ja apareix l'aiguardent dintre de les tarifes duaneres de Barcelona (és un punt a comprovar).

Suzanne Colnort-Bodet,¹³ en un article a la *Revue d'Histoire de la Pharmacie* que tracta de les llegendes i de la història de la terapèutica alcohòlica i referint-se a Arnau de Vilanova, diu: «Autre est le cas du célèbre Arnaud de Villeneuve, campé par une légende poétique, mais tres vraisemblablement fausse [...]», i vol distingir entre Arnau de Vilanova terapeuta i un alquimista al qual s'atribueixen diverses obres apòcrifes en relació amb l'aiguardent.

Dos agrònoms actuals de la Catalunya del Nord, Llorenç Planes i Pierre Torrès, descarten totalment la paternitat atribuïda a Arnau de Vilanova sobre el procés d'obtenció del vi dolç natural. Pierre Torrès encara ens dóna més llum al tema i diu:¹⁴ «[...] Mais le mutage à l'alcool n'a pu se développer qu'à partir du XVIII^e siècle avec l'implantation des distilleries [...]. Certes on attribué à Arnau de Vilanova et aux Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem l'idée d'avoir ajouté au vin de l'eau-de-vie, mais la rareté de celle —ci en faisait un ingrédient d'apothicaire» (p. 129). Això indicaria que el consum de l'aiguardent com a beguda no va ser possible fins que es va produir a gran escala i el seu preu es va abaratir.

12. Fernand BRAUDEL (1967), *Civilisation matérielle et capitalisme (xv-xviii sicle)*, París, Armand Colin, p. 182.

13. Suzanne COLNORT-BODET (1966), «Legendes ou histoire de la thérapeutique alcoolique», *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, vol. 53, núm. 187, p. 452-460.

14. Pierre TORRÈS (2011), *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*, Perpinyà, Trabucaire.

Llegenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural

A Catalunya i a Espanya hi ha hagut una sèrie d'estudis sobre l'obra d'Arnau de Vilanova que no tan sols consideren falsa la teoria de relacionar-lo amb el descobriment de l'aiguardent i el mutatge del vi, sinó que es qüestionen la paternitat de molts llibres d'alquímia que se li atribueixen. Un dels autors més prestigiosos és Juan Antonio Paniagua (1920-2010), o també Luis García Ballester (1936-2001). Cal tenir present que l'Institut d'Estudis Catalans ha organitzat tres trobades internacionals d'estudi sobre Arnau de Vilanova, els anys 1994, 2004 i l'última l'any 2011. Josep Perarnau ha estat l'organitzador d'aquestes jornades, de les quals s'han publicat les actes de les diferents intervencions. Durant aquestes jornades s'ha discutit l'autoria de les obres d'alquímia o atribuïdes a Arnau de Vilanova. L'última, en què es van commemorar els set-cents anys de la seva mort, es va dedicar a l'estudi sobre la bibliografia de la biografia arnaldiana. En aquestes trobades han intervingut diferents autors; cal destacar, pel tema que ens ocupa, Michela Pereira, que tracta del tema de la destil·lació i de l'obra *Liber de vinis* (del qual parlarem a continuació), o també Juan Antonio Paniagua, que va fer un estudi sobre la possible autenticitat de les diferents obres d'Arnau de Vilanova i deixa una sospita sobre el *Liber de vinis*.¹⁵

De l'última trobada del 2011, en va sorgir el Centre Internacional d'Estudis Arnau de Vilanova (CEAV), que dirigeix Josep Perarnau. Cal destacar d'una manera especial el projecte AVMO, Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia, iniciat l'any 1975 pels professors Luis García Ballester, Juan Antonio Paniagua i Michael R. McVaugh, sota el patrocini de la Universitat de Barcelona i la Fundació Noguera, que fins ara ha publicat dinou volums. El volum X.1, *Regimen sanitatis ad regem aragonum*,¹⁶ és on es troba la part que Arnau de Vilanova dedica a la utilitat del vi; en parla com a beguda, com a aliment i de les propietats terapèutiques contra diferents malalties, però no parla sobre el tema de l'aiguardent com a consum, com a beguda ni tampoc sobre el mutatge dels vins. Tampoc no es pot trobar res d'això a l'edició crítica d'Anna Trias¹⁷ sobre la mateixa obra.

Un autor que es manifesta d'una manera molt explícita sobre aquest tema és Lluís Cienfuentes, que en un article, referint-se a les obres d'alquímia,¹⁸ diu: «La majoria d'aquestes obres figuren a nom de dos grans autors, precisa-

15. Juan Antonio PANIAGUA (1995), «En torno a la problemática del corpus científico arnaldiano», *Arxiu de Textos Catalans Antics* (Barcelona, IEC), vol. 14, *Actes de la I Trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova*, vol. II, p. 9-22.

16. Luis GARCÍA BALLESTER i Michael R. McVAUGH (ed.) (1996), *Arnaldi de Villanova opera medica omnia*: vol. X.1, *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, prefaci de P. Gil Sostres, Barcelona, Universitat de Barcelona, p. 252-261.

17. Arnaldi de VILLANOVA (1994), *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, edició crítica d'Anna Trias Teixidor, Barcelona, Micropublicaciones.

18. Lluís CIENFUENTES (2011), «L'alquímia», *La Talaia: El Butlletí de Ciències* (Ajuntament de Barcelona), núm. 37 (abril).

ment els més internacionals de la cultura catalana: Ramon Llull i Arnau de Vilanova. Avui sabem, però, que cap d'aquests dos autors no va escriure mai ni una sola línia sobre alquímia [...].

Si anem a obres més antigues, com és el cas de Miquel Agustí¹⁹ en el seu tractat sobre agricultura, tot i que dedica una part sencera del llibre al vi i a la vinya i, dintre d'aquesta, a l'aiguardent, no parla gens sobre el procés de vi dolç natural ni de l'aiguardent per aquest ús. Tampoc no menciona Arnau de Vilanova, tot i que l'obra té la primera edició el 1613 i Miquel Agustí coneixia molt bé el Rosselló. I, finalment, en aquest repàs que no és exhaustiu volem mencionar, també, l'autor rossellonès l'*abbé* Marcé, que el 1785²⁰ ens parla del moscat de Ribesaltes al qual s'afegeix aiguardent, però no menciona Arnau de Vilanova.

D'aquesta manera, podríem concloure que cap dels autors que han fet treballs de recerca sobre Arnau de Vilanova no ens indica que fos l'inventor de l'aiguardent i tampoc del mutatge del vi en el procés per a l'elaboració del vi dolç natural; només ho hem trobat en obres o escrits divulgatius.

5. LIBER DE VINIS

Dintre de la temàtica d'aquesta comunicació, hem considerat que era important tractar l'obra *Liber de vinis* que s'atribueix a Arnau de Vilanova. Hem escollit per al nostre comentari la versió llatina publicada a Basilea el 1585 i la traducció al francès que ha fet de la mateixa obra Patrick Gifreu.²¹ La versió llatina es troba dintre del volum *Opera omnia*, que conté altres obres d'Arnau de Vilanova. La versió que ha fet Patrick Gifreu té una introducció on hi ha un resum biogràfic de l'autor i el comentari d'alguns fragments de *Regimen sanitatis ad regem aragonum*, de manera especial dels que parlen del vi i les seves virtuts. Segons Gifreu, l'obra va ser escrita entre el 1309 i el 1311, i va ser dedicada al rei Robert de Nàpols; va ser traduïda a diverses llengües des de finals dels segles xv i xvi, i destaca que a l'alemany se'n van fer trenta versions diferents. Gifreu, en una nota²² a la pàgina 24, ens exposa la valoració que fan sobre l'autenticitat de l'obra alguns autors

19. Miquel AGUSTÍ (1988), *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, facsímil de 1613, Barcelona, Alta Fulla.

20. Abbé Pierre MARCÉ (1785), *Essai sur la manière de recueillir les denrées de la province du Roussillon*, Perpinyà, C. Le Comte.

21. Arnaud de VILLENEUVE (2011), *Le Livre des vins*, traducció de Patrick Gifreu, Perpinyà, Merc; Arnaldi VILLANOVANI (1585), *Opera omnia: De vinis*, Basilea, Ex Officina Pernea, per Conradum Vuadkirch.

22. Albert SOLER (2007), «Ressenyes collectives: selecció d'edicions i estudis arnaldians recents», *Llengua i Literatura: Revista Anual de la Societat Catalana de Llengua i Literatura* (Barcelona, IEC), núm. 18, p. 527-533.

Legenda i veritats d'Arnau de Vilanova sobre el vi dolç natural

(dels quals ja hem parlat anteriorment), però aquí ens destaca, sobretot, Juan Antonio Paniagua, que posa algun dubte pel que fa a l'autoria de l'obra. En canvi, McVaugh i Pereira indiquen que l'obra es pot considerar d'Arnau de Vilanova. Pereira,²³ però, també diu que l'autor ha sigut considerat erròniament com el descobridor de l'aiguardent, quan només dóna el testimoni que en coneixia l'existència i les aplicacions per a fins terapèutics. L'obra consta de cinquanta-una receptes, en les quals utilitza el vi com a base contra diferents malalties, i en dues també incorpora l'aiguardent; en aquestes receptes també trobem diverses herbes que tenen virtuts remeieres. Quant al vi, en la versió original, un parell de vegades ens menciona la garnatxa.²⁴

6. ARNAU DE VILANOVA, UN GRAN DEFENSOR DEL VI

Així com s'ha posat totalment en dubte que Arnau de Vilanova fos l'inventor de l'aiguardent i, com a conseqüència, del procés de mutatge per obtenir el vi dolç natural, s'ha d'acceptar que va ser en la seva obra un defensor del vi i del seu consum. Això es pot comprovar en l'obra *Arnaldi de Villanova opera medica omnia*, en el volum X.1, que diu: «[...] al costat de pa un altre element fonamental de la dieta de l'edat mitjana és el vi» (p. 251). En aquesta obra es donen també dades sobre el consum de vi diari en aquell temps i com es consumia.²⁵ Observem que hi ha una coincidència des dels autors clàssics fins als àrabs (de l'edat mitjana) a considerar el vi com un element terapèutic. Dintre de la mateixa obra ens fa les següents descripcions de les utilitats del vi: «a) la seua capacitat per a transportar als membres l'aliment; b) actuar ell mateix com a nutrient; c) la possibilitat de confortar la calor natural i els esperits; d) ser un element facilitador de la digestió; e) possibilitar una millora de les evacuacions, i f) una sèrie d'accions sobre el sistema nerviós central» (p. 252). L'obra continua parlant dels tipus de vins i els classifica segons els cinc principis següents: color, olor, sabor, substància i força. Pel color, es classifiquen en blancs, rojos, negres i clarets, i recomana beure els blancs, clarets i rojos a l'estiu i els negres a l'hivern; els blancs són els que escoll preferentment per a les diferents receptes. Per l'olor, els vins es classifiquen en aromàtics, fètids o inodors; els bons vins han de ser aromàtics, és a dir, han de fer bona olor. Pel sabor, els vins poden ser dolços, acres (*poticos*) o entremitjos; afegeix que els dolços do-

23. *Actes de la I Trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova*, vol. 2, ed. a cura de Josep Perarnau, Barcelona, IEC, 1995, p. 126-127.

24. Arnaldi VILLANOVANI (1585), *Opera omnia: De vinis*, Basilea, Ex Officina Pernea, per Conradum Vuadkirch, p. 590 i 594.

25. Vegeu nota 16.

nen molt d'aliment però provoquen set. Per la substància, poden ser grossos (són els vins dolços amb cos), subtils i mitjans; per als metges, els vins molt joves no serveixen i són adequats per beure; en canvi, els mitjans serveixen com a beguda, aliment i medicina. Per la força, els classifica en vinosos (o forts), aquosos i mitjans; lligat a la seva graduació alcohòlica, els vinosos aviat puguen al cap.

Algunes de les coses que ens dóna a conèixer podrien ser aplicables avui en dia.

7. CONCLUSIONS

Tal com dèiem al principi, en aquests moments existeix en el món del vi a Catalunya un interès per la seva història i cultura que pot donar un valor afegit als diferents tipus de vins. Ara bé, per aconseguir-ho hem de ser rigorosos en tot el que elaborem en aquest sentit i separar els conceptes històrics i culturals recolzats per una documentació contrastada com a certa d'altres informacions no tan rigoroses que ens podrien perjudicar la imatge de serietat que volem donar, i sempre quedarà un espai per incloure altres informacions de la tradició popular que fins ara no s'han pogut comprovar, però sí acceptar-les com a llegendes simpàtiques.

Aquest seria el cas de la figura d'Arnau de Vilanova que hem estudiat en aquesta comunicació, per aprofundir i aclarir les possibles connexions del nostre gran metge medieval amb els orígens de l'aiguardent i la seva utilització per a l'encapçalament del most de vi i per obtenir els vins dolços naturals.

Amb el nostre treball arribem a la conclusió que Arnau de Vilanova va ser un gran metge de reis, papes i altres nobles, que va seguir les pautes de medicina de l'escola de Salern, però que el seu contacte professional amb el món de l'aiguardent va ser únicament en aplicacions terapèutiques.

Cal dir també que dintre de la seva obra mèdica va fer una gran defensa del vi com a beguda, com a aliment i com a remei contra nombroses malalties, tal com hem vist en les diferents receptes que inclou el *Liber de vinis*.

És, doncs, aquest aspecte el que hauríem de divulgar, ja que pot ser un eix potent de cara a defensar el consum de vi. I, finalment, deixar els nostres pagesos i viticultors com els inventors del procés de l'elaboració del vi dolç natural, molt probablement en una època posterior a l'edat mitjana, i que ha donat uns productes que han aconseguit un reconeixement mundial.