

ALGUNES REFERÈNCIES HISTÒRIQUES DE LA VARIETAT GARNATXA A L'EMPORDÀ

Eduard Puig Vayreda

Llicenciat en enologia i exprofessor de la UdG

RESUM

Fins a l'aparició de l'ampelografia moderna, que hem de situar a mitjan segle XVIII, la descripció i denominació de les varietats de *Vitis vinifera* com la garnatxa mostren moltes dificultats.

A pesar d'això, la garnatxa és una de les varietats de cep que té referències històriques més antigues en català. Aquestes referències són d'orígens molt diversos, des d'obres literàries tant italianes com catalanes a partir de finals del segle XIII, fins a tractats d'agricultura o llibres de viatges, i totes aquestes obres ens situen la garnatxa tant al Priorat com a l'Empordà. A finals del segle XIX, la garnatxa passa a ser la varietat més coneguda de l'Empordà a causa, entre altres motius, del fet que la primera citació a Catalunya sobre l'aparició de la filloxera es produeix l'any 1879 a Rabós de l'Empordà, en uns ceps de garnatxa. Paral·lelament, Francisco Jordi Romañach, el 1878, cita la garnatxa («lladoné») com una varietat pròpia empordanesa.

El vi dolç natural és el més representatiu i conegut de la comarca. Aquest vi tan emblemàtic de les terres empordaneses ha sigut font de referències per part dels seus escriptors i artistes.

PARAULES CLAU: garnatxa, referències històriques, Empordà.

ALGUNAS REFERENCIAS HISTÓRICAS DE LA VARIEDAD DE CEPA GARNACHA EN EL EMPORDÀ

RESUMEN

Hasta la aparición de la moderna ampelografía, que hay que situar a mediados del siglo XVIII, la descripción y denominación de las variedades de *Vitis vinifera* como la garnacha presentan muchas dificultades.

A pesar de ello, la garnacha es una de las variedades de cepa que tiene referencias históricas más antiguas en catalán. Estas referencias son de orígenes muy diversos, desde obras literarias tanto italianas como catalanas de finales del siglo XIII, hasta tratados de agricultura o libros de viajes, y todas estas obras nos sitúan la garnacha tanto en el Priorat como en el Empordà. A finales del siglo XIX, la garnacha

Correspondència: Eduard Puig Vayreda. Carrer de Sant Pere, 23, 17600 Figueres.

Eduard Puig Vayreda

pasa a ser la variedad más conocida del Empordà debido, entre otros motivos, a que la primera cita en Catalunya sobre la aparición de la filoxera se produce el año 1879 en Rabós de l'Empordà sobre unas cepas de garnacha. Paralelamente, Francisco Jordi Romañach, el 1878, cita la garnacha («lladoné») como una variedad propia del Empordà.

El vino dulce natural es el más representativo y conocido de la comarca. Este vino tan emblemático de las tierras ampurdanesas ha sido fuente de referencia por parte de escritores i artistas.

PALABRAS CLAVE: garnacha, referencias históricas, Empordà.

Les tradicionals ampelografies considerades més solvents —principalment les de Viala i Vermorel com a històrica i l'actual de Pierre Galet— situen l'origen de la varietat garnatxa, amb totes les seves sinònimes acceptades, a la zona aragonesa i, en conseqüència, lingüísticament parlant, als dominis de la Corona d'Aragó, que foren molt amplis (Aragó, Catalunya, València, Mallorca, Sicília, Sardenya i Nàpols) i, per tant, amb idiomes propers però distints entre si i amb formes dialectals diverses. Tot i això, cap d'aquelles ampelografies no preveu per a aquesta varietat el sinònim *vernaccia* o *vernaça*, mentre que s'assimila, entre d'altres, al *cannonau* sard, a la *tintilla* d'Andalusia (Simon de Rojas), *mencida* (Galet), *roussillon*, *alicante*, *aragonés*, *lladoner* (Viala), etc., denominació variant, òbviament, segons el lloc on es cultiva.

Davant aquesta certa confusió semàntica, és prudent recórrer a la lingüística, ben concretament a l'interessant treball del prestigiós professor Joan Veny, catedràtic de filologia catalana a la Universitat de Barcelona i membre de l'Institut d'Estudis Catalans, «Aproximació a la història lingüística dels vins catalans».¹ Pel que fa referència a la garnatxa (varietat de vinya o tipus de vi), el professor Veny es decanta per acceptar la influència italiana, fent derivar el nom del topònim Vernazza, nom del poble vinyater de la zona de Cinque Terre (província de La Spezia), a la costa de la Ligúria. Si la tesi fos certa, la introducció del cep a casa nostra l'haurien fet els genovesos en els seus intercanvis comercials amb l'illa de Mallorca, documentats ja al segle XIII.

O potser fou viceversa i el nom va fer el camí d'anada i tornada?

El que sí que és cert és que en llengua catalana coexisteixen les dues formes de pronúncia: *garnatxa* o *granatxa*, amb la consonant inicial labial, i *vernaça* amb la consonant velar, tot i que la substitució o evolució de la *v* o *b* inicial per la *g* no és gaire habitual, segons els entesos en filologia.

L'origen italià de la varietat recolza, a part del topònim ja alludit, en la referència de l'escriptor Boccaccio (segle XIV), que ja parla de la «vernaccia

1. Joan VENY (1991), «Aproximació a la història lingüística dels vins catalans», a *Mots d'abir i mots d'avui*, Barcelona, Empúries, p. 47-68.

Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà

di Corniglia»² en el seu *Decameró* (escrit c. 1351). I avui encara són famoses la *vernaccia* d'Oristano (Sardenya) i la *vernaccia* de San Gimignano (Toscana), beguda preferida del papa Pau III al segle XVI.

I encara més antiga i més famosa és la referència a la *vernaccia* que fa a *La divina comèdia* (escrita el 1304) l'immortal Dante (1265-1321), en el cant XXIV del «Purgatori» que dedica als goluts,³ tot i que en la magnífica versió catalana de Josep Maria de Sagarra el terme no es recull perquè no devia anar bé per la rima del vers, però en el comentari que l'il·lustre traductor fa al cant XXIV en aquest passatge es refereix a «vi ranci».

A aquesta situació complexa i una mica boirosa pel que fa a la designació i, sobretot, a l'origen, cal afegir-hi l'existència de clons diversos de la varietat, les naturals mutacions al llarg del temps i les petites diferències morfològiques sorgides de l'adaptació de la varietat a hàbitats distints, circumstàncies totes que poden augmentar, en part, la confusió a l'hora d'identificar, classificar i designar la varietat esmentada.

Fins a l'aparició de l'ampelografia moderna,⁴ que hem de situar a mitjan segle XVIII, la descripció i denominació de les varietats de *Vitis vinifera* utilitzades en vinificació i consum com a raïm de taula són bastant imprecises, a causa de les diverses denominacions que rebien en els distints idiomes o dialectes locals la mateixa varietat i l'extens nombre de sinonímies que s'aplicaven a la mateixa, com acabem de dir. En aquest sentit, és il·lustratiu recordar la citació que fa Simón de Rojas Clemente⁵ a l'addició al capítol segon del llibre segon de l'*Agricultura general* d'Alonso de Herrera (edició de 1818), en referir-se als noms de les varietats de vinya: «Que la diversidad mostruosa de sus nombres vulgares, hija las más veces de un capricho bárbaro, y calculada como de propósito de estraviar el entendimiento, apenas conduce a ilustrarnos en algun caso sobre la diversidad o identidad de los vidueños».⁶

O sigui, que el tema dels noms en aquell moment estava així d'embolicat.

2. Giovanni BOCCACCIO (1985), *Decameron*, a cura de Vittore Branca, Milà, Mondadori, «Giornata decima: Novella seconda»: «[...] e allora in una tovagliuola bianchissima gli portò due fetze di pane arrostito e un gran bicchiere di vernaccia da Corniglia, di quella dello abate [...]» (<www.classicitaliani.it/boccaccio/decameron/1002.htm>).

3. Dante ALIGHIERI (1951), «El Purgatori», cant XXIV, a *La divina comèdia*, traducció de Josep Maria de Sagarra, Barcelona, Alpha: «[...] dal Torso fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia» (<www.raco.cat/index.php/estudis/article/viewFile/237056/319318>).

4. En el sentit de descripció botànica (morfologia, fisiologia, fenologia i agronomia) i no l'actual, basada en la caracterització fitogenètica.

5. Naturalista valencià (Titagues, 1777 - Madrid, 1827). Realitzà importants estudis botànics i es pot considerar el primer ampelògraf científic espanyol. Fou company de Domènec Badia (*Alí Bei*) en un viatge científic al nord d'Àfrica. Publicà un important catàleg de varietats de vinya d'Andalusia i va anotar amb encert l'edició de 1818 de l'*Agricultura general* d'Herrera. Tingué una vida atzarosa per la seva militància liberal. És considerat, àdhuc pels francesos, un dels pares de l'ampelografia moderna.

6. Simón de ROJAS CLEMENTE, a Gabriel Alonso de HERRERA (1818), *Agricultura general*, tom I, llibre II, Madrid, Imprenta Real, addició al capítol II, p. 325.

Els ceps de garnatxa es poden reconèixer perquè donen un to verd més tendre i brillant al conjunt de la pampolada, les tòries són groguenques i els pàmpols no tenen les vores tan dentades com la carinyena. Les fulles tendres, quan neixen, prenen un color verd groguenc o, en alguns casos, una lleugera tonalitat d'aram brunyit. És una planta que, per la seva manera de créixer, aguanta els vents forts com el mestral i la tramuntana, i per això arrela bé a l'Empordà i al Rosselló.

Els raïms són grossos, de forma troncocònica, a vegades amb una mena d'ales. Els grans són de color morat purpuri —en l'espècie negra—, amb una pell dura i un suc dolç i enganxós, símptoma de la seva virtut. Altres menes de garnatxa tenen el gra de color groc verdós o d'un singular color gris rosat. Són les denominades *garnatxes blanques* i *roges* que, al país, es fan servir per a elaborar des de sempre la Garnatxa d'Empordà dolça i generosa. De Sant Climent avall, cap a mar, d'aquesta mena, en les seves tres variants de color, se'n sol dir, genèricament, *lledoner*, acompanyat del color corresponent (blanc, roig o negre).

No obstant la certa nebulosa que envolta nom i origen, la varietat garnatxa en català disposa, segons sembla, de referències històriques, relativament fiables, molt antigues. Sembla que hi ha una certa continuïtat en la designació, encara que no sabrem mai si, des del punt de vista ampelogràfic estricte i actual, la varietat que des d'antic es denomina així es correspon a la que científicament coneixem com a tal avui en dia. El que sembla molt probable, amb independència de l'origen exacte —els orígens de qualsevol varietat són sempre imprecisos—, és que aquesta varietat garnatxa o vernaça va tenir un arrelament i una difusió forts en els antics territoris de la Corona d'Aragó i, per tant, a Catalunya i el Rosselló (català fins a 1659).

Citem com a primer document conegut, o almenys citat, un escrit suplicatori dels monjos de Sant Andreu de Sureda —quan el Rosselló estava pràcticament incorporat a l'Empordà—, del segle VIII, adreçat a l'emperador Pipí el Breu demanant protecció per als vinyars dels costers marítims de l'Albera enfront de la producció de les vinyes de la plana, sollicitant que es reservés per a aquells la denominació de «Garnatxa d'Empordà» referint-se, òbviament, a un tipus de vi del qual desconeixem el sistema d'elaboració. L'antiguitat, doncs, és remarcable, ja que a l'alta edat mitjana les referències varietales són escasses i no gaire més explícites que en les obres de Plini el Vell. Sembla que el document es refereix a la varietat a partir de la qual s'elaborava un tipus de vi, però el document no està literalment citat, no coneixem la grafia del mot, ni se'n diu la procedència en la font consultada.⁷ Per tant, un cert interrogant molt raonable queda encara en l'aire.

El mateix document amb les mateixes imprecisions és citat en un interessant treball de Llorenç Planes —coautor de l'anterior llibre citat— sobre la

7. Enric ARPÀJOU *et al.* (1980), *Els vins del Rosselló*, Barcelona, Barcino.

Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà

vinificació i les varietats viníferes del Rosselló⁸ en els anys que la Marenda rossellonesa era considerada una part de l'Empordà. L'interrogant i el dubte racional sobre el document dels monjos de Sureda i la garnatxa persisteixen.

El famós metge, alquimista i teòleg Arnau de Vilanova (1238-1311), a qui falsament s'han atribuït tants invents —com el *mutage* (apagament o aturada fermentativa) dels vins dolços, p. e.—, en el seu controvertit *De vinis* (l'autenticitat del qual s'ha posat en dubte) no cita cap varietat de vinya, tan sols es refereix al vi blanc, negre, roig, claret i *grech*. Almenys en la versió francesa de Patrick Gifreu.

Anys després que Dante Alighieri i Giovanni Boccaccio acabessin d'escriure, respectivament, *La divina comèdia* i el seu desenfadat *Decameró* amb les referències a la *vernaccia* ja esmentades, el frare gironí Francesc Eiximenis escrivia el *Terç del cristià* (1384), obra de caire ben diferent, els capítols inicials del qual són un compendi d'usos i costums sobre el menjar i el beure amb interessants consideracions que van des de l'etiqueta a taula fins a reflexions de tipus moral sobre l'ús i abús en el menjar i el beure. Aquests capítols s'han publicat agrupats⁹ en un volum, i es tracta d'un interessant document sobre el vi i el seu consum a l'època.

En el capítol xi i sota el títol «Qui posa una lletra que un gran golafre eclesiàstich tramès a un metge per demanar-li consell sobre lo regiment de sa vida», entre altres coses, el franciscà gironí escrivia, posant-ho en boca de l'eclesiàstic: «Mon beure, quan al vyn blanc, és aquest: bech grech d'estiu, e d'ivern cuyt, o moscatell, malvesia, tríbia, còrçech, o candia, o *vernaça*;¹⁰ e a la fi clarea amb neules». O sigui, que situa el vi de vernaça (garnatxa) entre els vins dolços i càlids com són el vi cuït, la malvasia i el moscatell i d'altres dels quals desconeixem la designació i origen (tríbia o candia). En qualsevol cas, la *vernaça* a la qual alludeix Eiximenis ben segur que no té res a veure amb l'actual vi dolç natural d'aquesta designació elaborat pel procediment del *mutage* (apagament) o alcoholització, que ben segur va iniciar-se molt posteriorment i sense la intervenció d'Arnau de Vilanova, com alguns pretenen.

Jaume Roig (v. 1400-1478), en el seu llibre *L'espill o Llibre de les dones*, en el qual fa repetides citacions i comparances utilitzant la vinya com a exemple, anomena diverses varietats de raïm («llambrusca», «montalbana», «boval», «negrella», «ferrandella», «monestrell», «moscat», «grechs»), però en canvi no s'hi troba cap referència a la garnatxa o vernaça.

En el famós llibre del prior fra Miquel Agustí¹¹ (edició de 1617), tot i refe-

8. 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, p. 163-176.

9. Francesc EIXIMENIS (1977), *Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona, Curial.

10. La cursiva és nostra.

11. Fra Miquel AGUSTÍ (1617), *Llibre dels secrets d'agricultura casa rústica i pastoril*, llibre segon, Barcelona, Estampa de Esteue Lliberos.

rir-se a la comarca del Rosselló, aleshores encara una part de Catalunya, no es refereix en cap moment a la varietat garnatxa o vernaça, tot i que cita una varietat de «rahims castellans» que no sabem amb certesa a quina varietat corresponen exactament, encara que sembla problemàtic que fos la garnatxa. Les altres varietats citades pel prior de Perpinyà són totes identificables i encara presents a les vinyes de la comarca rossellonesa, llevat d'uns imprecisos «rahims grechs» que tampoc es coneix a quina varietat corresponen amb exactitud.

A començaments del segle XIX, l'agrònom rossellonès Jaume Francesc Jaubert de Paçà, en parlar de les varietats que componen el vinyar de la seva comarca nadiua, cita, en primer lloc —cosa que fa sospitar la importància que tenia—, la garnatxa negra, a la qual seguien en quantitat de superfície plantada la carinyena i el mataró, combinació de varietats que servia per a donar vins excel·lents, segons aquest autor.

Molt pocs anys abans, en l'edició de 1797 de la *Memòria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el principado de Cataluña* que Josep Navarro-Mas y Marquet¹² dirigeix a la Reial Acadèmia de Ciències, se cita entre les varietats de raïms negres i com a primera varietat de Catalunya (i segurament també per la seva importància) la garnatxa. Fa referència, igualment que fra Miquel Agustí, als raïms denominats *castellans*, cosa que fa suposar que no eren la mateixa varietat, encara que queda la incògnita de saber a quina varietat actual es refereix, o potser és una varietat avui desapareguda, com d'altres ho han fet.

La referida memòria de Navarro-Mas no era gaire afalagadora per als vinyaters catalans, ja que els acusava de falta d'intel·ligència i d'actuar sols per rutina tant en el conreu com en l'elaboració del vi. Aquesta duresa en la seva exposició va provocar una resposta d'un hisendat i advocat vilafranquí, que es deia Manuel Barba i Roca, membre igualment de la Reial Acadèmia de Ciències, el qual va sortir en defensa dels vinyaters del país. En el text de rèplica a Navarro-Mas, l'autor deia en un fragment: «En esta provincia se practican los mejores métodos conocidos de cultivar las viñas y los mismos que contiene esta memoria, solamente falta que se hagan generales. Lo mismo debe decirse del vino: la malvasía de Sitges, la garnatxa del Priorato, el vino blanco de Valls». Cita, per tant, el vi de garnatxa com un dels vins més apreciats del moment. La polèmica entre els dos advocats agraristes va acabar amb la renúncia (1803) de Navarro-Mas al càrrec de director d'Agricultura de la Reial Acadèmia de Ciències.

12. Joseph Navarro-Mas y Marquet (?-1814). Terratinent, doctor en dret, advocat a l'audiència, polític i director d'Agricultura durant trenta-cinc anys de la Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona. Personatge típic de la Il·lustració, creia en la millora de l'agricultura per assolir la felicitat pública. Fou autor de diverses memòries, algunes sobre l'elaboració del vi i la millora de la vinya.

Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà

També es refereix a la varietat garnatxa com a «casta» pròpia del Rosselló i de Catalunya, especialment del Priorat, diu el botànic Simón de Rojas Clemente, que ja hem citat, en l'addició que fa al llibre segon de l'*Agricultura general* d'Alonso de Herrera, edició de 1818, mentre que aquest autor, per a l'Empordà específicament, cita curiosament vins blancs «de pasto o de todo beber», sense especificar la varietat, encara que diu que són «secos y generosos», els vins de Llançà, la Selva i Cadaqués, probablement rancis de la varietat garnatxa —tan propensa a l'oxidació— cultivada en les aspres feixes de pissarra d'aquell tros de costa empordanesa. Alguns dels viatgers il·lustrats del segle XVIII que la varen recórrer i conèixer bé, com Antonio Ponz, Francisco de Zamora o Nicolás de la Cruz, la consideren la millor zona vinícola de la província gironina. El baró de Bourgoing¹³ diu textualment: «[...] encontramos la Selva Baja [es refereix al Port de la Selva], bastante mayor, a la orilla de la bahia [...] en sus cercanias se cosecha un vino generoso tan agradable de gusto como de color y que, entre los vinos de postre, ocuparia un lugar intermedio entre el de Jerez y el de Frontignan». Descripció que, sense citar-la expressament, ens apropa amb força exactitud a l'actual garnatxa dolça de l'Empordà, encara que sense addició d'alcohol perquè feia prou grau de dolçor natural per no haver de recórrer a aquesta pràctica.

Un altre autor, també francès, que sí que especifica la varietat en parlar d'aquests vins, és contemporani de l'anterior. Es tracta de Laurent Lipp, que en la seva *Guide des negociants...*,¹⁴ publicada a Montpeller l'any 1793, en plena Revolució Francesa, es refereix a les exportacions de vins empordanesos des dels ports de Roses, la Selva, Llançà i Cadaqués fent notar que hi havia dos tipus de vins en aquestes exportacions, un de més ordinari procedent de les vinyes de la plana i que sortia del port de Roses i un segon de millor qualitat produït a la zona nord de la comarca empordanesa, «fonce en couleur, doux, de bon gout et out au corps», i cita especialment una garnatxa blanca produïda a Cadaqués. En aquests darrers vins ja es reconeix una garnatxa molt semblant a la que actualment s'elabora al país, encara que segurament amb mètodes diferents pel fet d'haver-se abandonat les vinyes més magres i pedregoses que donaven els mostos de millor graduació i concentració.

Alguns anys més tard, la garnatxa passarà a ser coneguda com la varietat més representativa de la comarca empordanesa per un motiu trist i dramàtic: la primera localització de la plaga de la fil·loxera a Catalunya es fa el mes de setembre de 1879 (no el 1878 com diuen erròniament alguns autors) sobre

13. Jean François Bourgoing (1748-1811), diplomàtic i ministre plenipotenciari de Lluís XVI davant la cort d'Espanya, escrigué *Nouveau voyage en Espagne ou Tableau actuel de la monarchie*, editat el 1798, obra considerada una de les millors descripcions de l'Espanya del seu temps.

14. Laurent LIPP (1793), *Guide des négociants dans toutes leurs entreprises mercantiles, ou Traité instructif sur le commerce de cent vingt-six villes commerçantes de l'Europe, de l'Asie et de l'Afrique*, Montpeller, Imprimerie de Joseph-François Tournel Père & Fils.

un cep de la varietat garnatxa a una vinya situada al coll de Fornells, al municipi de Rabós d'Empordà. Òbviament, aquesta notícia, que es va difondre ràpidament per tot el país i especialment en els mitjans vitivinícoles, va donar una trista notorietat a aquesta noble casta de vinya tan arrelada a la comarca i a tot Catalunya.

Una citació curiosa de la varietat garnatxa relacionada amb aquest tema, la trobem en un article del naturalista i escriptor Carles Bosch de la Trinxeria (1831-1897) en els moments dramàtics de la invasió fil·loxèrica. A la *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (IACSI) corresponent a l'any 1880¹⁵ —un any després que la temible fil·loxera hagués fet la seva aparició a l'Empordà—, Bosch de la Trinxeria, personalitat coneixedora de l'agricultura i de les ciències naturals, fa unes reflexions —totalment equivocades— amb una clara actitud antiamericanista (o sigui, contra la utilització de peus americans per a combatre o superar la plaga), on diu textualment: «No me conformo: las cepas americanas eternizaran la filoxera, nos imposibilitaran para siempre replantar nuestros viñedos con garnachas, monastrells, etc. con esas clases de nuestras vides catalanas que tan merecida fama dan a nuestros vinos». La profecia fou segurament ben intencionada, però, en tot cas, equivocada totalment.

Altres agrònoms contemporanis i posteriors citen igualment la garnatxa com a varietat pròpia de la comarca empordanesa, sobretot en l'època prefil·loxèrica, i també com a classe de vi. Són, per exemple, Francisco Jordi Romañach, professor d'agricultura de la Granja Escola de Fortianell i director de l'Institut de Figueres, que diu:¹⁶ «Es de advertir que en la montaña o costa pirenaica es casi exclusiva la uva conocida por garnacha [Lladoné], la más azucarada de todas en este país.»

Troblem la varietat també referenciada en altres escrits d'autors com el mestre i viticultor Gregori Artizà, en les seves col·laboracions al calendari del pagès de l'IACSI; Marcial Ombràs; Narcís Heras de Puig; el veterinari Joan Arderius, en els seus treballs sobre la invasió fil·loxèrica a la comarca empordanesa; Nicolás García de los Salmenes, el que més tard fou prestigiós ampelògraf, en la seva etapa d'enginyer a la província, etc. Igualment, trobem la garnatxa referenciada, encara que molt de passada, en alguns dels múltiples catàlegs de viveristes de l'etapa postfil·loxèrica i de reconstitució del vinyar empordanès, encara que aquests documents fan especial referència als híbrids americans utilitzats com a portaempelts dels quals es varen assajar una quantitat considerable, mentre que les viníferes es mantenien les clàssiques del país, encara que algunes, segurament per no haver trobat el peu apropiat, varen desaparèixer pràcticament de les vinyes empordaneses, com

15. *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (Barcelona), vol. 29 (1880), que curiosament no es pot consultar a la Biblioteca de l'esmentat Institut, que resta tancada al públic.

16. *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* (1878).

Algunes referències històriques de la varietat garnatxa a l'Empordà

és el cas del monastrell. En el cas de la garnatxa, fins a trobar el peu apropiat, la tendència al mal quallat del fruit, escorregut o esbrima que presentava empeltada sobre *Rupestris* de Lot (a part d'altres factors com humitat a la floració o carències de determinats oligoelements), féu que en la reconstituïció del vinyar postfil·loxèric perdés certa importància en quantitat de superfície plantada.

Pocs anys abans del desastre que significà econòmicament i socialment la fil·loxera, s'havia posat de moda —que continuà en els anys posteriors— la realització d'exposicions i certàmens de productes agrícoles representatius del país, entre els quals, evidentment, figuraven els vins i els seus derivats. Entre aquests vins, que hem de suposar que cada viticultor triava els millors dels seus cellers, figura molt sovint algun tipus o altre de garnatxa. Així, en el catàleg de l'Exposición Regional Gerundense,¹⁷ l'enginyer agrònom Joaquim d'Espona fa un petit resum dels productes enològics presents a la mostra, entre els quals trobem com a exemples «D. Ramon Marti y Pisserra ha presentado muestras de vino tinto, rancio y garnacha procedentes de Rosas; garnacha de Espolla D. Salvador Pages. D. Juan Falp vinos tinto, rancio y garnacha con esencia de cinamomo; garnacha rancio y moscatel de Rupia [...]», i així fins a vint-i-tres firmes elaboradores.

Amb aquestes referències no és gratuït afirmar que, avui, la Garnatxa d'Empordà és, sens dubte, el vi generós dolç més conegut i més representatiu de la comarca. Val a dir que tampoc és un vi de moda, malgrat la seva personalitat indiscutible i no tenir vins alternatius que li puguin fer ombra, ni molt menys competència. És un vi de color d'ambre noble i de toc sedós, de glop ample i sucre just. És un vi seductor, ambigu, persistent, en el qual s'acumulen, amb el pas del temps, els records de la fruita, la mel, les panses, el caramel i totes les l·laminadures que es vulgui. La copa de garnatxa, que va ser la benvinguda tradicional als masos de l'Empordà, avui pot ser un vi de raresa elegant per oferir en els més sofisticats menús i en els moments més íntims o excepcionals.

La Garnatxa d'Empordà, que ha guanyat batalles jurídiques importants a favor de tots els vins catalans,¹⁸ és el vi empordanès més emblemàtic com a vi de companyia, de convivència, *de meditazione*, com en diu la feliç expressió italiana d'aquests vins, i que no vol dir altra cosa que són vins que conviden a establir un petit diàleg entre els degustadors i el vi —ràpid, silenciós, lúdic— i a meditar per uns moments sobre els petits gaudis que la vida ens ofereix.

Com és natural, un vi d'aquesta categoria i personalitat, nascut d'una comarca com l'Empordà que ha exercit un atractiu irresistible sobre artistes de

17. *Revista de Gerona* (novembre 1877).

18. Concretament, la competència de la Generalitat de Catalunya per a modificar el reglament d'una DO.

Eduard Puig Vayreda

tota mena, disposa d'una llarga llista de referències literàries que escapen, però, a l'objectiu d'aquesta ponència. Com a mostra, tan sols citaré les descripcions magistrals que en fa l'escriptor Pous i Pagès¹⁹ en alguna de les seves obres, Pere Coromines, el poeta J. V. Foix, Josep M. de Sagarra, Carles Fages de Climent... Fins i tot el nostre pintor més universal, Salvador Dalí, no sé si ha pintat gaires vins, però sí que ha dibuixat la garnatxa. En una il·lustració per a l'obra *Les bruixes de Llers* del poeta Carles Fages de Climent, feta l'any 1924, Dalí dibuixa l'interior d'un celler, on en una de les bótes es pot llegir clarament «Garnatxa de Roses», que no vol dir altra cosa que garnatxa de l'Empordà.

19. Especialment interessant és la descripció que fa d'aquest vi a l'obra *Tota la saviesa d'aquest món* (Parsifal, 1995, p. 52) i al conte «La gropada» a *Antologia de contes catalans I* (Edicions 62 i La Caixa, 1982, p. 371).