

La mirada des de Barcelona



PER **JOSEP GARRIGA**
@jgarrigaar

LA FESTA DE LA GARNATXA DE VARIETAT MENYSPREADA A MOTIU D'ORGULL

Periodista

Natural de Gandesa, **Josep Garriga** va començar com a periodista al Diari de Tarragona. Després de gairebé dues dècades a 'El País', ara treballa al departament de comunicació d'AGBAR.

El millor aparador. Gandesa celebra aquest cap de setmana la 31 Festa del Vi, que promou un producte que en els darrers anys ha estat determinant perquè la Terra Alta posi la seua empremta més enllà de la comarca

Una de les millors èpoques per passejar-se per algun poble de la Terra Alta és després de la verema, quan els cellers –amb els seus trulls a vessar de raïm– desprenen l'inconfusible aroma de la garnatxa fermentant i l'olor s'escampa per tot arreu. Suposo –perquè mai ho he entès– que es tracta d'un procés químic fruit de la presència de sucre. Però d'aquell entranyable i penetrant olor que envaeix l'ambient ja se'n destil·len les característiques organolèptiques que tindrà el futur vi que d'allí en surti. Jo, que sóc un fan de beure vi a tota hora (no em cal un bon àpat per servir-me'n una copa), admeto la meua ignorància sobre aquesta meravellosa metamorfosi, ja que en tinc prou amb reconèixer si entre les mans tinc un bon producte, una impressió força particular i allunyada d'unanimitats. Però –sincerament– allà on estigui una garnatxa blanca que m'apartin la resta de varietats, incapaces de deixar aquella viva i inconfusible frescor que t'omple la boca.

Aquestes sensacions les he descobertes de gran. El vi negre que afegien al pa amb sucre era de garrafa i em repugnava més que satisfeia. De petit no entenia com aquella alcohòlica i explosiva combinació podia substituir un bon berenar de pa amb xocolata o un pastisset de Pantera Rosa. Després, la majoria d'edat t'obre les portes a l'univers de les begudes alcohòliques –una evolució que transcorre irremediament de la cervesa al gintònic i d'aquest al vi– i d'aquesta manera el paladar va descobrir nous gustos, noves formes d'assaborir el contingut de cada ampolla i nous gratificants plaers. I també, el fet de viatjar et proporciona

l'oportunitat de tastar els diferents vins que s'elaboren pel món, i la garnatxa –ho sento pels fans de l'ull de llebre o el chardonnay– em captiva, sigui de la Terra Alta, de Nova Zelanda, de Colliure, de l'Empordà o del Camp de Borja. El bon vi t'aporta la immillorable combinació de tres sentits, la vista, el gust i l'olfacte.

No sóc d'aquells figafors o perepunyetes que fan escarafalls si el vi triat no s'adiu amb el contingut del plat, perquè l'important és que la composició de sabors et

La garnatxa -antany menyspreada- ens ha obert les portes d'un competitiu mercat al qual vam girar l'esquena

Allà on estigui una garnatxa blanca que m'apartin la resta de varietats, incapaces de deixar aquella frescor que t'omple la boca

captivi i et faci gaudir tots els sentits. I la particularitat d'aquesta harmoniosa simbiosi esclata indefectiblement al paladar de cadascú. Ara –també cal dir-ho– tampoc no entenc que hom pugui pagar quantitats de quatre i cinc xifres per una ampolla de vi. Però suposo que el vi és com l'art, que costa allò que algú estigui disposat a pagar.

D'aquí que els hi recordi que aquest cap de setmana Gandesa celebrarà la 31 edició de la Festa del Vi, un multitudinari esdeveniment que posa en valor i promo-

ciona un producte que en els darrers anys ha estat –per fi– un tret distintiu i determinant perquè la Terra Alta posi la seua pròpia petjada més enllà de la comarca. El vi, i particularment la varietat garnatxa –antany menyspreada–, ens ha obert les portes d'un competitiu mercat al qual nosaltres mateixos varem girar l'esquena durant dècades i que ara assaltem a poc a poc però amb la cara ben alta.

La festa, que va començar amb quatre parades i potser amb un escàs i no dissimulat optimisme per part dels seus organitzadors, s'ha consolidat com l'autèntic aparador dels vins de la comarca amb la participació de gairebé tots els cellers adherits al Consell Regulador de la Denominació d'Origen. Els actes, que apleguen a milers de persones, es complementen amb un concurs dels millors vins de la terra, tastos de tapes, ball i un dinar popular –el diumenge– amb la típica clotxa, una menja no apropiada per a debils estòmacs sinó per als agraïts, l'origen i autoria de la qual es disputen la Terra Alta i la Ribera d'Ebre.

La clotxa no és res més que mig pa de pagès del qual es buida la molla i s'omple d'una arengada (*sardina de casco* o guàrdia civil, que en dèiem abans), tomàquets i alls escalivats, i un bon raig d'oli. També s'hi pot afegir una botifarra o baldana i un xorricet. I tota la gana que un tingui perquè de menjar no en falta. Ja se n'encarrega l'organització.

I malgrat que no sóc ningú per convidar-los, de bon grat poden venir a Gandesa aquest cap de setmana a la Festa del Vi. Només una advertència, la garnatxa blanca entra com l'aigua però si un no hi està acostumat les conseqüències poden ser funestes. I qui avisa...