

LA MALVASIA DE SITGES EN EL MÓN DE LES MALVASIES

Enric Bartra Sebastian¹

RESUM

Les malvasies formen un grup heterogeni de varietats de raïm cultivats principalment a l'àrea mediterrània, illes Canàries i Madeira. El seu nom deriva del topònim Malvasia al Peloponès, a Grècia, considerat com un vi de gran qualitat i difós per la costa mediterrània. En alguns casos el nom malvasia es fa servir com a sinònim d'altres noms i crea confusió, en d'altres, el nom va acompanyat de la pàtria d'adopció. La malvasia de Sitges és una varietat amb un llegat important de tradició i prestigi amb referències des del segle xv. S'havia suposat que tenia relació amb altres malvasies, i amb les tècniques actuals d'identificació s'estan esbrinant estretes relacions amb altres malvasies que trobem a Croàcia, Itàlia, Portugal i Espanya, i diferències amb altres malvasies que tenen altres noms. Els trets més característics són les fulles amb grans sinus, el raïm molt allargat i un cicle vegetatiu llarg. Permeten obtenir vins diferenciats per la seva aroma i gust.

INTRODUCCIÓ

La paraula *malvasia* o *malvesia* deriva de Monemvasia, una petita població grega que en el passat era un dels ports més freqüentats en els viatges entre l'Orient i l'Occident. També era coneguda pels seus vins i perquè s'hi embarcaven vins semblants de Creta i Santorí, però que arribaven amb el nom genèric de *malvasies* o *vi grec*. Amb el temps, els navegants van portar empetls d'aquells ceps pels llocs on comerciaven i tenien un clima semblant. Per identificar els nous vins, s'hi afegia el topònim del lloc d'acollida, i així tenim *malvasia de Lipari*, *malvasia de Sardenya*, *malvasia de La Palma* i *malvasia de Sitges*. Com que els vins de malvasia tenien un gran prestigi, es van convertir en sinònim de vi de qualitat; això va fer que també sortissin altres malvasies com a sinònim de vi bo: malvasia riojana, malvasia del Laci, etc.

CARACTERÍSTIQUES DE LA MALVASIA DE SITGES

La malvasia de Sitges es considera una varietat autòctona, o millor tradicional, a Catalunya. Malgrat el seu pres-

1. Institut Català de la Vinya i el Vi. C/ Amàlia Soler, 29. 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona). A/e: ebartra@gencat.net.

tigi en el passat, els estudis vitícoles sobre la malvasia de Sitges han estat bastant limitats. La seva extensió va ser en els millors moments d'uns cent cinquanta jornals, això vol dir unes cinquanta hectàrees, principalment al municipi de Sitges, on ocupava els indrets coneguts com Aiguadolç, els Gassons i al voltant de Santa Maria, fins al punt que a partir de 1341 l'indret es coneix com a Santa Maria del Vinyet.

El consum de vi en el passat va ser molt superior a l'actual. La malvasia era considerada com el vi de luxe no tan sols a Catalunya sinó a tota l'Europa medieval. Francesc Eiximenis parla de la malvasia com un dels vins preferits de l'època. No sabem si era d'aquí o era la malvasia que comerciaven els venecians i genovesos des de Grècia o altres illes mediterrànies. Itàlia va substituir les malvasies gregues quan l'ocupació otomana a Grècia, a finals del segle xv, va fer disminuir les plantacions i el comerç al sud dels Balcans. A Portugal van arribar les malvasies anades a buscar a Creta cap al 1420 per plantar a Madeira. Més tard porten la malvasia a Canàries, a La Palma (1498), on es van fer famoses les exportacions a Anglaterra amb el nom de *malmsey* i *canary*, citats per Shakespeare.

L'efecte de l'oïdi en els anys 1855 i 1865, al qual la malvasia de Sitges és molt sensible, en va fer disminuir molt la superfície. La fil·loxera, després, el 1890, va afectar totes les vinyes i va obligar a empeltar sobre ceps americans en un moment d'escassetat que va fer decantar per varietats més productives i resistents com el sumoll, el xarel·lo i també el moscatell. Un altre factor va

ser l'elevat preu que tenia la malvasia de Sitges per la seva limitada producció i per la seva elaboració, que exigia molta més mà d'obra i, per tant, més cara. També es van fer imitacions, amb altres vins dolços que es venien com malvasia de Sitges i que van confondre alguns consumidors. L'any 1932, el primer Estatut del vi declarava protegida com a denominació d'origen (DO) la malvasia de Sitges. Malgrat això, el seu cultiu es va anar reduint i l'any 1952 R. Planes en el seu *Llibre de Sitges* ja es queixava que quedaven poques vinyes per la pressió urbanística que ha continuat fins als nostres dies. Gràcies al llegat de la família Llopis conservem avui la malvasia de Sitges i, recentment, s'ha tornat a admetre a la DO Penedès. En aquest moment d'incerteses vitícoles, alguns pensen que és una de les varietats més diferencials entre les tradicionals i està adaptada a un clima temperat com el de la comarca del Garraf.

Les característiques més importants de la malvasia de Sitges són les següents: planta de vigor elevat, port desmaiat, amb llarg entrenús, sarments marró roig, poca fertilitat en els borrons basals i, per tant, poda llarga. Pàmpols mitjans, en forma de cor o pentalobulats, sis laterals molt pronunciats i arrodonits a la base, anvers verd una mica fosc, i revers llis brillant glabra, si peciolar en u molt oberta. Raïm mitjà (> 200 g) molt allargat (fins a > 30 cm), llarg peduncle i grans petits-mitjans separats, color daurat que queden gris blau amb la sobremaduració. Brotació mitjana i maduració tardana. Cicle vegetatiu llarg. Rendiment mitjà-baix (< 2 kg/cep). Adaptada a la sequera, alta sensibilitat a l'oïdi i força resistent al po-

drit. Estudis de portaempelt recomanen peus no excessivament vigorosos. El fruit pot madurar fins a elevades concentracions de sucre (13-15 % alcohol) i mantenir una elevada acidesa. Segons el moment de la collita i l'elaboració permet obtenir vins diferenciats per la seva aroma i gust, secs, dolços, joves i de criança. Els vins tendeixen a oxidarse fàcilment amb una evolució cap a colors daurats, però mantenen una certa aroma terpènica tant de joves com amb envelliment. Una de les característiques és el bon volum en boca que el distingeix també d'altres vins.

Per comparació a la resta, les malvasies més estudiades són les italianes. La malvasia de Cândia, d'Itàlia, i la malvasia *rosa* i la *bianca* presenten moltes aromes terpèniques de tipus moscatell amb predomini del geraniol, igual com la malvasia de Casorzo i de Schierano. A la malvasia de Lipari, hi predominen els terpens glucosilats. Les malvasies de Lecce, de Chianti, de Nàpols i de Laci presenten una aroma més neutra.

SEMBLANCES I DIFERÈNCIES ENTRE LES MALVASIES

En un estudi de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI) sobre les varietats recomanades a les DO de Catalunya, es va comprovar que la malvasia de Sitges no era el mateix que la subirat parent o malvasia riojana. En un estudi posterior es comparaven dotze varietats anomenades malvasies, la majoria són com el raïm roig, altres com el rojal o macabeu, i només la malvasia de Sitges i una de les Canàries eren iguals i diferents de les altres.

Dos estudis recents mostren que la malvasia de Sitges té el mateix perfil genètic que les malvasies de Lipari, Greco de Gerace, malvasia de Sardenya i la malvasia de Dubrovacka. Els autors creuen que es pot tractar de les primeres malvasies portades des de Grècia en l'antiguitat i que es troben al costat de les vies de comerç medieval.

El món de la malvasia el podríem començar a situar a Grècia, a la ciutat de Monemvasia. Actualment, el vi de malvasia s'associa a diverses varietats: Monemvasia, Athiri, Thrapsathiri, Aidani, etc. A part de Monemvasia, es fan vins semblants a Creta, Santorí i Samos.

A la costa croata, amb molta influència dels venecians durant segles, també es troben dues malvasies: la malvasia istarka o d'Ístria, que és la predominant i plantada al nord, i la de Dubrovacka, que pràcticament es va perdre però està recuperada al voltant de la vila de Dubrovnik.

A Itàlia es cultiva la malvasia a molts indrets, a vint-i-tres mil hectàrees, amb setze noms, cinc denominacions d'origen controlades (DOC) i vint indicacions geogràfiques típiques (IGT) amb malvasies, blanques, negres, rosades, escumoses, dolces i seques. Predominen a les botigues especialitzades i no als supermercats. La malvasia de Cândia és la principal: nord-oest de Ligúria, Toscana, sud del Piemont. Piemont: malvasia de Castelnuovo del Bosco, malvasia de Casorzo d'Asti. Al nord-est, Collio Friuli; al centre, Castelli Romani, i al sud, Calàbria. A les illes: illes Eòlies o Lipari al nord de Sicília i a Sardenya hi ha malvasia de Bosa

i Cagliari. Als EUA hi ha malvasia a Califòrnia i Nova York per influència italiana.

Portugal: hi ha diverses malvasies que es troben principalment a Madeira, com la malvasia cànvida, Cànvida, blanca i fina.

Espanya: Canàries amb diferents malvasies entre illes és on es conserva més. Mallorca amb la malvasia de Banyalbufar, que també es va estar a punt de perdre, però ara hi ha un projecte per recuperarla. També hi ha altres malvasies a la Rioja, a Castella Lleó i a València, a Turís.

CONCLUSIÓ

La malvasia de Sitges és una varietat amb una llarga tradició i pot contribuir a ampliar la diversitat de vins de qualitat i lligar els conceptes de vi i territori.

Les qualitats de la malvasia de Sitges i els diferents estils que es poden elaborar justifiquen que se segueixin estudiant i buscant productes adaptats als diferents consumidors.

BIBLIOGRAFIA

- ARROYO, R.; PUIG, A.; BARTRA, E.; DOMINGO, C.; MÍNGUEZ, S.; MARTÍNEZ-ZAPATER, J. M. *Caracterización de las variedades autorizadas en las DO de Catalunya*. Gienol, 2001.
- COLOMÉ, J. [ed.]. *De l'aiguardent al cava*. El 3 de vuit, 2003.
- Descripciones ampelográficas nacionales*. Comunidad de Madrid, 1990.
- FAVÀ, X. *Diccionari del noms de ceps i raïms*. IEC, 2001.
- GARCÍA DE LUJÁN Y GIL DE BERNABÉ, A. *La colección de vides del Rancho de la Merced*. Junta de Andalucía, 1997.
- Mil anys de viticultura a Catalunya*. EDIVISA, 1990.