

Alarma: silicona!

No parlaré de pitreres trucades amb silicona. Parlaré de vi. De dues ampolles de vi: un de català i un de francès. El d'aquí era de l'Empordà i duia un tap blau de silicona. El d'allà era del Beaujolais, i el tap era de suro.

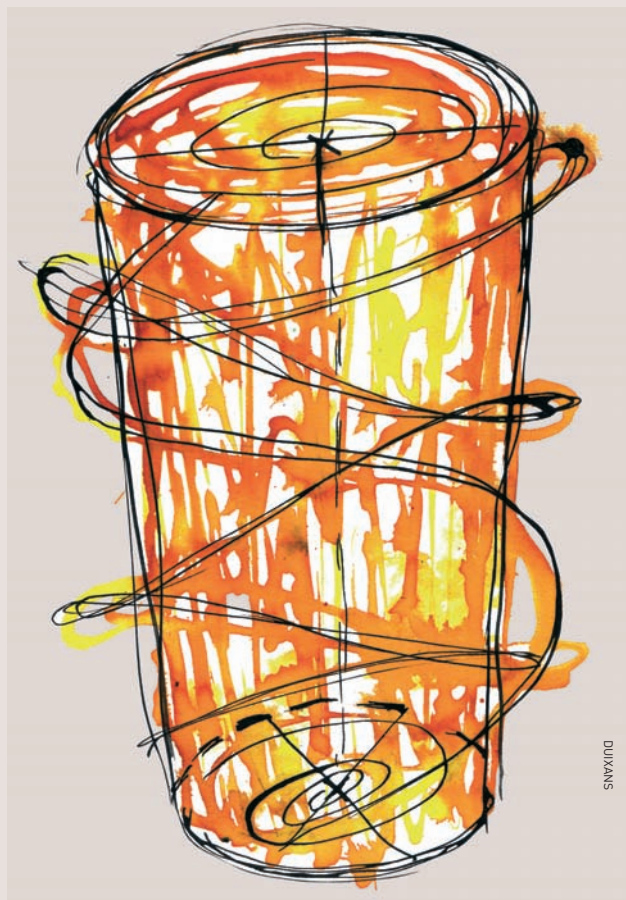
De sempre havia cregut que a l'Empordà no creien en el vi novell, vistes les campanyes provincianes, pageroles i poc ambicioses que feien per al seu llançament.

Pensava que a l'Empordà s'havien deixat córrer el vi novell, un vi alegret i lleugeret, de consum recomanat entre sant Martí i tres dies abans de Nadal. Un vinet apte, sobretot, per a esmorzars de ganivet i forquilla, per al pa amb tomata i pernil i embotits, o fins i tot per a les truites d'alls tendres o de botifarra. Òbviament, hi ha molts altres vins joves i millors que casen amb els menjars que hem esmentat, però aquest té la gràcia de ser nou de trinca: és el primer d'arribar, i activa algun record atàvic arraconat en algun tros d'ADN.

Vet aquí que un dia fluix compres una ampolla de vi novell del país amb la sana intenció de fer-ne comentaris amables: «Bé, veus? Potser estem lluny dels francesos, en màrqueting i ofici, però n'anem aprenent». També vam obrir una ampolla de *Beaujolais nouveau*, un vi que té la virtut de fer-te sentir jove. No faig pas cap comparació amb la joventut del vi, Déu me'n lliuri. Més aviat perquè és un dels vins iniciàtics. Un vi fàcil, pla, com els dibuixos de Disney.

Ja he explicat que el tap de l'Empordà era de silicona blava i que el del Beaujolais era de suro. El tap no era pas dels més llargs, fermos i polits, però era de suro. Suposo que als del Beaujolais els interesen els taps de suro, perquè atorga al vi una mena de *glamour* rural que la silicona no té. Confesso que he begut vins francesos amb tap de rosca. Tanmateix, tenen clar que els grans vins han de ser tapats amb suro, perquè, si més no, l'experiència els avala.

Insisteixo: hauria jurat que l'havien deixat córrer perquè mai no s'ho havien agafat amb interès. Tinc molt clar que ni tenen interès ni hi creuen, en vista del tap de suro blau que vaig estirar d'una ampolla de vi novell de la Cooperativa de Garriguella. Va ser tan escandalós com desencisat. Si creguessin en el vi novell i, sobretot, si el consideressin empordanès, caldria pensar que hi posarien tap de suro. Quina és, doncs, la raó de ser de la denominació d'origen Em-



DUJANS

pordà, sinó l'Empordà? No és així? Per a què vetlla el consell regulador de la Denominació d'Origen Empordà? Regula? Pot regular més? Hi creuen, en l'Empordà? No els cau la cara de vergonya que un celler, tan sols un celler, faci servir, encara que només sigui per a un vi, un tap que no sigui de suro?

No ens demanen militància per al vi empordanès? No critiquen la prevalença d'altres denominacions d'origen a les cartes de vins, no ja de les comarques gironines, sinó de l'Empordà i de tota la Costa Brava?

Han de poder, voler i exigir l'ús del tap de suro en les ampolles de vi de l'Empordà. No hi ha excusa: és una mesura mediambiental i de suport al territori, al sector forestal i al sector surer. Tothom sap que hi ha DO restrictives. Estrictes amb l'ús d'un sol tipus d'ampolla (bordelesa, borgonyesa...) o amb les varietats de vinya, fins al punt que qui no fa servir les varietats tradicionals no pot tenir l'aval de la DO.

És necessari per a l'Empordà que el consell regulador de la Denominació d'Origen obligui tots els cellers inscrits a tancar les seves ampolles de vi amb taps de suro. Han de tenir present que les comarques gironines són una de les principals regions sureres del món. Posats a fer, caldria exigir el suport de les administracions al sector forestal per a la regeneració de les suredes abandonades. Només pels motius mediambientals que dèiem —aigua, incendis— ja és necessari. I tots contents... perquè beuríem més vi.