

Rovira i Virgili, el vino como paisaje

La universidad pública del sur de Cataluña cuenta con una valiosa colección de publicaciones enológicas



Para que la resaca sea la venganza del sobrio es preciso que el vino carezca de categoría excelsa que alcanzan los trabajos que divulga la Universidad Rovira i Virgili (URV) sobre él. La Facultad de Enología de la institución tarraconense funge de bodega académica en la que madura la colección Cultures del Vi, donde cohabitan la gastronomía y la cultura, el retrogusto y la historia.

Texto: Javier López

Jaume Llambrich, editor de Publicacions de la URV, define cada botella de vino como una postal, como un paisaje líquido de uvas y sustrato. «El vino de cada territorio es su mejor tarjeta de presentación», asegura quien resalta el modo en qué influye la tierra de acogida en la individualidad del caldo: «La misma variedad da vinos diferentes en Galicia y Cataluña».

¿Qué fenotipo tenían los caldos que desde los campos tarraconenses abastecieron hace milenios a las Galias y a Roma? Imbricado en el ADN catalán, el vino histórico de Tarragona, explica Llambrich, era dulce, generoso, rico en azúcares. Sus características organolépticas propiciaron que se les abrieran con honores las puertas del imperio: «Se exportaba muchísimo».

De aquellas vides, estos libros. La editorial Publicacions URV lleva a cabo una magnífica labor que parte de enraizar en el pasado el porvenir del presente. Por esta razón, la colección recupera desde una perspectiva histórica el tránsito del vino catalán desde la época romana hasta el siglo XIX y paralelamente edita publicaciones de componente científico técnico.

«La línea de investigación y de publicaciones la tenemos muy clara», manifiesta el editor de la Rovira i Virgili, institución que para desarrollarla camina en coman-

dita con el museo de las Culturas del Vino de Cataluña, en Villafranca del Panadés, uno de los más antiguos de Europa. Llambrich resalta que de esta «pequeña gran alianza» surgen volúmenes de componente científico, histórico y enológico.

Las investigaciones facilitan la recuperación de variedades que permanecían en la unidad de cuidados paliativos, como la trobat, una uva ancestral casi perdida por factores menos ambientales—su adaptación

climática es buena— que económicos: «Se había dejado de cultivar porque su rendimiento es menor, pero se trata de viñedos históricos que es preciso mantener».

La colección contribuye a este propósito en el que convergen la enología y la cultura. El vino es importante tanto porque es alimento como porque es cultura en su vertiente simbólica y en su vertiente material, remarca el editor, que incluye a la vid en la triada mediterránea que completan el olivo

y el cereal, masa madre, por cierto de la cerveza, aparente rival de la barrica.

¿Hay pique? En absoluto. El Madrid-Barça de las dos grandes bebidas no se libra en la URV, donde el lúpulo y el tanino, lejos de disputar el clásico, se complementan. En la Facultad de Enología la cebada dista mucho de ser un cereal no grato. Así lo acredita el máster de ciencia y tecnología de la cerveza. «Aquí damos la bienvenida a todo lo que fermenta», aclara Llambrich

Bodega Biblioteca imprescindible



Vi i viticultura al pla de Barcelona a les darrerries del segle XIV

Lluís Sales i Favà.
16 € (180 p) ISBN
9788413652238

Este libro revela la historia del vino en el Pla de Barcelona al final de la edad media. A la luz de la contabilidad de tres instituciones hospitalarias, exploramos su producción y consumo del vino. Los hospitales barceloneses cuidaban varios viñedos situados tanto fuera como dentro de las murallas de la ciudad. Hacían vino para comercializarlo. También lo suministraban de forma regular a los enfermos y trabajadores de la institución.



Privilegis, patents i marques de fabrica de vins, licors i destil·lats a Catalunya i les Illes Balears (1820-1939)

Jaume Plans Maestra.
35 € (446 p) ISBN
9788413651590

Este libro revela la historia de la viticultura en Cataluña y las Islas Baleares a través de las marcas y patentes registradas entre 1820 y 1939. Con una minuciosa investigación en fuentes inéditas, el autor analiza la evolución tecnológica, comercial y gráfica del sector vinícola. De las primeras prensas de hierro a los grandes licores como el anís del Mono, este estudio ofrece una mirada fascinante sobre el ingenio, la innovación y la identidad de una industria clave.



Història de les varietats de vinya autòctones i tradicionals de Catalunya

Josep M. Puiggròs i Jové. 24 € (316 p) ISBN
9788413650029

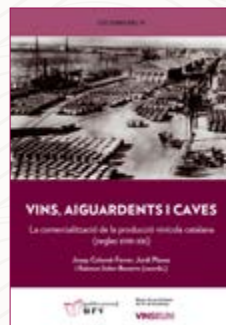
El presente estudio se ha desarrollado sobre veinticuatro variedades, que han sido escogidas según su importancia por la superficie cultivada. El lector encontrará la descripción de cada una de estas variedades, precedida de un texto introductorio en el que se sitúan los orígenes del viñedo silvestre y el viñedo cultivado, se profundiza en el concepto de variedad y se presenta la ampelografía como la ciencia (o arte) que estudia la caracterización de cada variedad.



De re vinaria

Antoni Corrales Soberino. 24 € (356 p)
ISBN 9788484249535

Este libro es una síntesis sobre mil años de cultura vinaria en el Mediterráneo occidental. Representa una aportación necesaria para entender cómo se formaron las culturas de nuestros antepasados ibéricos y latinos, con el análisis pormenorizado de un buen número de evidencias arqueológicas que conocemos de yacimientos y su cultura material. Se trata de un libro de lectura amena, pero a la vez erudito y extenso.



Vins, aiguardents i caves

Josep Colomé-Ferrer, Jordi Planas y Raimon Soler-Becerro. 24 € (310 p) ISBN
9788413650135

La producción y comercio de vinos, aguardientes y cavas ha sido un elemento clave en la conformación de la Cataluña contemporánea. Este libro recoge un conjunto de trabajos totalmente inéditos que se han llevado a cabo en los últimos años sobre la comercialización vinícola catalana y que, en su diversidad, permiten seguir la evolución del sector vitivinícola catalán desde el siglo XVIII hasta la actualidad.