

CONTRA CORRENT



Albert
Soler

Fotografia:
Glops d'Història

Romina Ribera, historiadora i sommelier, tot i que ella es defineix com a «divulgadora del món del vi», dirigeix amb Carles Xuriguera la Guia de Vins de Catalunya. A més, ofereix rutes i tastets a través del projecte enoturístic «Glops d'història».

P Ribera, suposo que els vins del Duero són els seus favorits.

R He, he, els meus vins favorits són sempre els de la zona que estic visitant.

P I aquests són?

R Ara mateix soc a casa, per tant els meus favorits són els de l'Empordà. En general són els vins catalans, perquè estic en territori català.

P Què fa una historiadora entre vins?

R Perquè soc amant del món del vi, i a més soc historiadora i arqueòloga. Així que fa un parell d'anys em vaig inventar una cosa, «Glops d'història», per poder-me desgravar el vi (riu) explicant la història i la cultura del vi a la nostra terra.

P L'Institut de Nova Història descobrirà que el vi el va inventar un català?

R Com en Colom, que era català? Ja hi ha hagut intents. Es va publicar un article sobre un tal Ramon Pere de Noves, monjo de Sant Pere de Rodes, que havia escrit el tractat d'enologia més antic d'Europa. Era un *fake*. Ja se sap que a l'Empordà, quan no tenim un homenot, ens l'inventem.

P Es requereix més nas per reconèixer un bon vi o per detectar una falsificació de la història?

R En els cursets sempre dic que no ensenyaré a descobrir litxis o peres a dins del vi. O sigui que em penso que es necessita més nas per descobrir falsos fets històrics. Més intuïció.

P Per què encara no és història el vi en bric?

R Jo el llençaria a la paperera de la història. I defensaria el porró, que és molt millor. El bric no, però el vi que conté, jo el defenso. Defenso que el vi sigui menys elitista i que torni a ser un bé de consum popular. Tornem a omplir ampolles a les cooperatives, és clar que sí!

P M'ha fet adonar que avui ja a penes es veuen porrons, als restaurants.

R Quasi no en queden. Tots ens hem tor-

Romina Ribera

► HISTORIADORA I SOMMELIER

«Seria molt bona notícia que tornessin els porrons»

nat una mica del morro fi i ens agrada el vi de més qualitat. Seria molt bona notícia, que tornessin els porrons. El primer pas per valorar un bon vi és consumir-ne de manera diària, com es feia abans. Més fer la copeta de vi per dinar, i no tantes cerveses i gintònics!

P Ja m'ha fotut, jo bec cervesa.

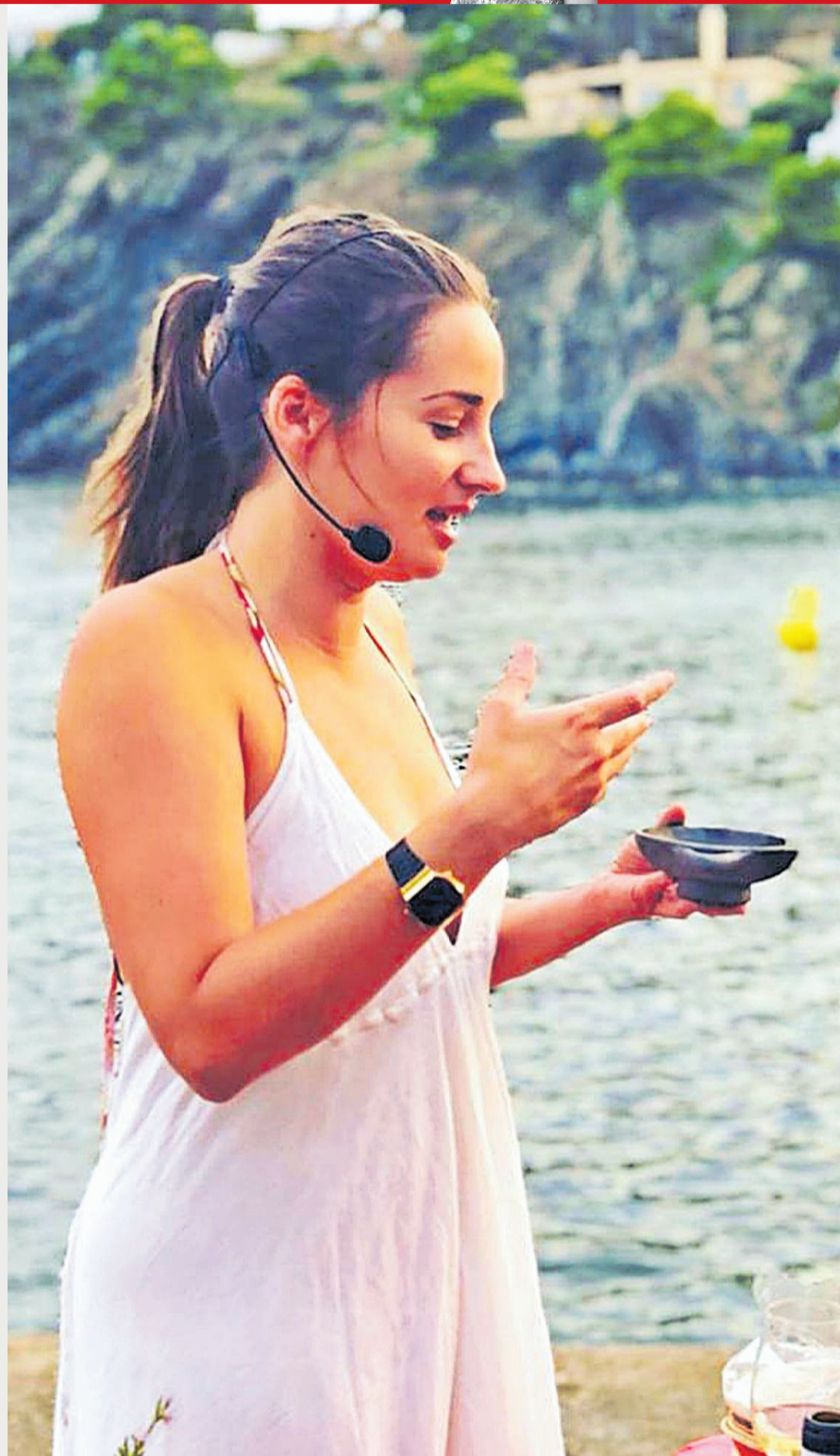
R Això que la cervesa és *mediterrània*... ens han enredat. Del Mediterrani és el vi, no fotem!

P Quin fet històric li fa venir ganes de brindar?

R No necessito excuses de fets històrics. Quan arribo a casa després d'una jornada, en faig prou per brindar. Obrir una ampolla de vi i relaxar-te no necessita moments especials. No ens guardem les ampolles de vi, siusplau, beguem-nos-les.

P Què els falta als vins catalans?

R Ser una mica més ells mateixos, res més. No provar d'assemblar-se a res que no siguin ells mateixos. Som un país mediterrani, aquí fa sol i fa calor, els nostres vins són alcohòlics. No tenim per què assemblar-nos a res que es faci a fora. Durant anys hem viscut sota el mite que el millor vi és el francès, i el vi francès és de clima atlàntic. Intentar assemblar-s'hi no té cap sentit. Reivindiquem la nostra mediterraneïtat, no ens falta res, hem de creure en nosaltres.



Fes-te del club del subscriptor

A més de rebre còmodament el teu exemplar, podràs gaudir de nombrosos serveis i activitats de franc o amb importants descomptes

Telf: 972 20 20 66
subscripcions@ddg.cat

Consulta les promocions també al nostre web



ACCIONS DE RESISTÈNCIA



Preu: 12 €

Marta Galán i Susanna Barranco

SALA LA PLANETA

21 de setembre, a les 20:30