



Monestirs i vi, un vincle mil·lenari que encara obre portes avui, de l'Empordà al Priorat, explicant la història de tot un país.

Text Romina Ribera ///
Foto Cedides ///

No tothom pot dir que ha tingut a les mans les claus d'un monestir. Algunes són menudes i senzilles, pensades per obrir un cademat discret; d'altres són autèntics trofeus de ferro rovellat que semblen sostenir el pes de mil·lennis d'història. Jo, no em canso de repetir-ho, he trobat la meua clau mestra en el món del vi.

La *Regla de sant Benet*, escrita al segle VI dC, un manual de vida que dictava les normes de convivència als monestirs benedictins, demanava al monjo cellerer més virtuts que a un sant: havia de ser assenyat, sobri, no gaire xafarder ni vanitos, i amb més seny que gana. El càrrec ocupava el segon lloc en la jerarquia, just després de l'abat, i tenia la clau de la felicitat: la del celler. Sense ell, ni vi al calze ni pau a l'esperit.

A Catalunya, com arreu d'Europa, benedictins, cistercencs i cartoixans van ser els grans impulsors del cultiu de la vinya i de la producció de vi medieval.



Un instant d'*El temps del vi i la teca* a Sant Pere, una activitat teatralitzada al voltant dels vins de Sant Pere de Rodes.



▲
A la cartoixa
d'Escaladei, al
Priorat (imatge
superior i central),
s'ofereix la visita
La cuina
cartoixana, que
inclou tastos i
degustacions.

La seva obra és el fonament del vi que bevem avui. Explorar l'origen de les varietats locals i entendre com van néixer les primeres regions vitícoles sovint vol dir resseguir la petja dels monestirs.

OBRINT PORTES ALS MONESTIRS

Amb aquest esperit, fa deu anys naixien a l'Empordà les dues primeres iniciatives catalanes per explicar els monestirs a través del vi. No sé si Clara Poch, historiadora de l'art —avui part de la família del celler Martí i Fabra— i jo mateixa compliríem els requisits per ser nombrades *cellereres*, però el que és segur és que hem practicat l'ofici amb devoció, obrint portes monàstiques sota l'estendard del vi.

La Clara, acompanyada per Sònia Mas-martí (tècnica de l'Àrea de Monuments de

l'ACP), va iniciar el 2016 les activitats *De la vinya al monestir* i *Nits de vins* a l'imponent monestir de Sant Pere de Rodes. Un any després, qui escriu aquestes línies —al capdavant de Glops d'història— va dur *Del vi monàstic a la fil-loxera* i *Vespres de vi al monestir* al fascinant monestir de Sant Quirze de Colera.

Quasi una dècada després, Sant Pere de Rodes continua oferint propostes renovades cada any, per descobrir als visitants aspectes de la història vitivinícola del monestir. Enguany, ha estat el torn d'*El temps del vi i la teca a Sant Pere*, una visita teatralitzada que s'ha sumat als actes de la declaració de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia.

Sant Quirze de Colera, en canvi, ha tancat les portes. Entre els damnificats, hi tro-

►
L'última edició de la fira Contraban
(imatges de la dreta) es va celebrar a Sant
Quirze de Colera el 2020.



bem la meravellosa Fira del Contraban, impulsada per Jordi Esteve, del celler RIM. Aquesta iniciativa, que havia tornat el vi al monestir amb cellers de mínima intervenció de banda i banda de la serralada de l'Albera, ara es veu obligada a buscar nous escenaris. Estarem atents!

A L'EMPORDÀ I MÉS ENLLÀ

Les *cellereres*, pioneres de tot plegat, encara ens podeu trobar obrint portes i parlant de vi pels antics dominis monàstics de l'Empordà. Amb Clara Poch, coordinem des de fa sis anys un festival únic, impulsat per la DO Empordà: Vi i Monestirs. Cada novembre, quatre monestirs empordanesos obren portes i secrets per oferir, amb una copa a la mà, visites que ens parlen de qui érem,

qui som i d'on venim, entre parets alçades fa més d'un mil·lenni, per aquells que del vi van fer una religió.

Aquest estiu, qui ha obert les portes per llegir capitells i brodats en clau de vi ha estat la catedral de Girona. Gràcies a l'antiga comunitat de canonges de la seu gironina, es conserva una de les receptes més antigues de vi piment: un vi especiat que, a taula, va fer companyia als dolços i va delectar clergues, nobles i senyors durant segles.

Per a l'ocasió, l'equip d'Esperit Roca, liderat per Josep Roca, ha reinterpretat la recepta catedralícia elaborant un vi piment únic, amb base de garnatxa dolça de la Cooperativa d'Espolla. Un vi fora de mercat i gairebé fora del temps. L'activitat *Verema d'Art: un tast per la*

Girona episcopal, que ha tingut lloc al llarg de tot l'estiu amb un gran èxit de públic, tindrà de ben segur noves edicions en el futur.

LA RUTA DEL VI AL BAGES

A la Catalunya Central, el Bages és una parada obligada per descobrir històries on el vi i els monestirs s'entrellacen. La Ruta del Vi de la DO Pla de Bages fa temps que situa el patrimoni cultural vitivinícola al centre del relat.

El gran protagonista, aquí, és el monestir de Sant Benet, que va viure una gran revolució vinícola sota el control del monestir de Montserrat. Són nombrosos els documents que testimonien la transformació d'aquest paisatge impulsada pels seus abats. Un exemple



Històries del vi, a Món Sant Benet, explica què i com es bevia en aquest monestir del Bages.

Des de fa nou anys, Sant Pere de Rodes ofereix propostes per descobrir la història vitivinícola del monestir.



Foto: ACDPC III



Foto: ACDPC III

GUIA PRÀCTICA

SANT PERE DE RODES
patrimoni.gencat.cat/ca/monuments/monuments/conjunt-monumental-de-sant-pere-de-rodes

FIRA CONTRABAN
[@contrabanwine](https://www.contrabanwine.com)

DO EMPORDÀ
doemporda.cat

ESPERIT ROCA
esperitroca destileria.com

CATEDRAL DE GIRONA
catedraldegirona.cat

MÓN SANT BENET
monsantbenet.com/ca

n'és l'abat Sala, que l'any 1683 va ordenar al majordom de Sant Benet que plantés mil ceps nous cada any i assolís fins a 200 càrregues de vi anuals.

Des del 2021, la visita *Històries del vi* ens convida, a Sant Benet, a descobrir què i com es bevia darrere els murs del monestir, amb un celler gòtic monumental d'on arribaven a sortir fins a 144.000 litres de vi a l'any. Avui dia, aquesta proposta s'ofereix dins la fira ViBa o adaptada per a grups a mida.

Món Sant Benet, gestionat per la Fundació Catalunya La Pedrera, acull també un hotel i tres restaurants que transformen productes de quilòmetre zero provinents dels seus horts ecològics. Uns horts que integren una cooperativa amb vocació social i la recuperació de varietats autòctones de verdures i hortalisses.

Un projecte que va molt més enllà de la taula connectant patrimoni, territori i cuina en un sol relat.

UNA MIRADA AL SUD

Sens dubte, Escaladei és un dels altres grans monestirs vitícoles del país. Tot i que la cartoixa no ofereix visites explícitament *en clau de vi*, tot l'entorn respira el passat vitivinícola que va aportar tanta riquesa a la comunitat. El festival El Terror Priorat hi celebra algun dels seus tastos i concerts, un referent per la qualitat de la seva proposta artística vinculada al patrimoni i als vins de la zona.

A la cartoixa, s'ofereix la visita *La cuina cartoixana*, on ressonen els hàbits alimentaris d'una comunitat austera però sorprenentment atenta al cos. Ja ho deia sant Bernat de Claravall, impulsor de l'orde

cistercenc i coetani dels cartoixans: "Els llegums provoquen ventositats; les cols alimenten la malenconia; els porros encenen la ira; els peixos de bassa són indigestos; el formatge carrega l'estómac; la llet entela el cap, i l'aigua no sosté el pit".

Davant d'aquest panorama ascètic, no és estrany que conclugués: "El most fermentat, en petites quantitats, afavoreix la digestió i és la beguda més idònia tant per als sans com per als malalts".



ROMINA RIBERA
 Sommelier.
glopsdhistoria.com

UNA SELECCIÓ DE VINS MONÀSTICS PER MARIDAR L'ARTICLE



CLARET DE L'ALBERA

Celler: Martí i Fabra.
DO: Empordà.
Varietat: Garnatxa negra i garnatxa roja.

Inspirat en els clarets descrits al Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril, escrit el 1617 per fra Miquel Agustí. Un rosat amb ànima antiga.



LA MURTRA

Celler: Vall de Betlem.
DO: Alella.
Varietat: Malvasia de Sitges.

Creat a l'entorn del monestir de Sant Jeroni de la Murtra (Badalona), una joia gòtica on conviuen història, espiritualitat i natura.

MISSENYORA

Celler: Cooperativa L'Olivera.
DO: Costers del Segre.
Varietat: Macabeu.

Un blanc fermentat en bota homenatge a les abadesses de Vallbona de les Monges, amb ampolla blava, que evoca la ceràmica monacal.



LA VERGE DE MARTINET

Celler: Mas Martinet.
DOQ: Priorat.
Varietat: Garnatxa negra.

Vi verge, sense addicions. Una etiqueta de simbologia aparentment monàstica, però que amaga un gest de rebel·lió. Haureu de pujar al Priorat per entendre tot el missatge!

ABADIA DE POBLET NEGRE

Celler: Abadia de Poblet.
DO: Conca de Barberà.
Varietat: Garnatxa negra, ull de llebre, garró i trepat.

Un vi que neix a les vinyes del monestir de Poblet, un dels grans referents cistercencs de Catalunya.



VIPIMENT

Celler: Esperit Roca.
Varietat: Garnatxa dolça de la Cooperativa d'Espolla.

Elaborat seguint la recepta medieval de la catedral de Girona, especiat i evocador.