Por Hipócrates!

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization · DÉNIA CITY OF GASTRONOMY · Designated UNESCO Creative City in 2015

Es tiempo de uvas, de vendimia y de vino. Productores y cooperativas de la Marina Alta recogen sus cosechas y elaboran sus caldos. Ha sido un buen año para el moscatel, con un ligero aumento de la producción respecto al 2017. En la comarca se cultivan también otras variedades de uva, que abren el abanico de posibilidades a una incipiente industria del vino con ambición de perpetuarse. Quizás por necesidad, tal vez por moda, a lo mejor por gusto. Lo cierto es que la materia prima la tenemos, las condiciones climatológicas y del terreno son excelentes y no nos faltan ni cultura ni tradición vitivinícola. El futuro se presenta prometedor. Pero, ante todo, habrá que creérselo y apuntalar esa puerta abierta para que las inquietudes, el esfuerzo y el trabajo que se están haciendo no queden en mera anécdota.

ROSA RIBES

"Un día sin vino es una día sin sol". Eso dicen en la Provenza, donde de vino saben mucho. Tenemos constancia de que en la Marina Alta se elabora vino desde hace más de 2.700 años. Así que, experiencia tampoco nos falta. Eso sí, la producción, comercialización y consumo de vinos ha sufrido muchos altibajos. A veces ligados a las grandes crisis –como la filoxera-; a una coyuntura económica que no acompañaba; o a un desarraigo cada vez mayor hacia la tierra y los orígenes, que ha comportado el abandono masivo de bancales y la transformación de un paisaje que se mantuvo durante cientos de años.

> "Las bodegas surgidas en los últimos años han hecho del moscatel su bandera"

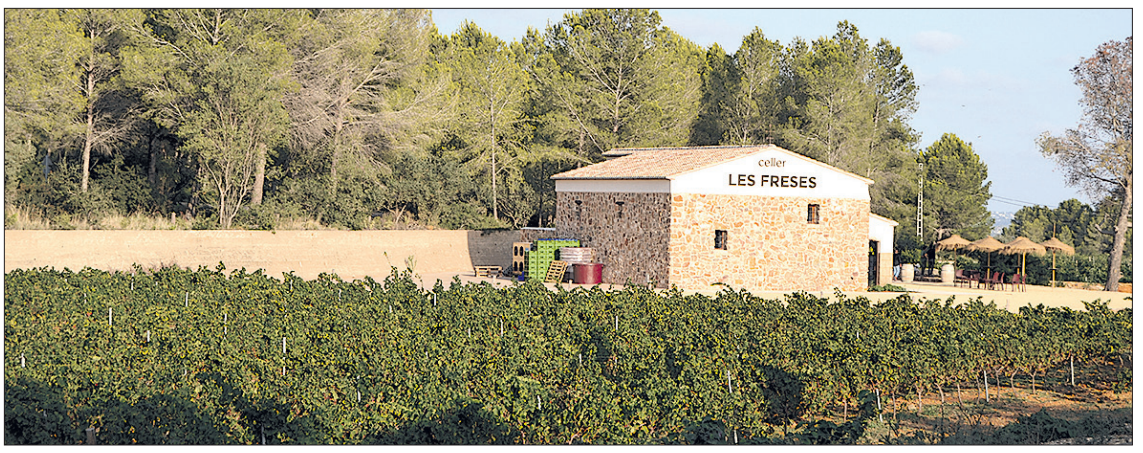
El sol parece haber salido ahora para recuperar un pasado vitivinícola que se remonta al siglo VI a C., cuando se producía vino en el Alt de Benimaquia del Montgó. Varias bodegas han surgido en los últimos años en la comarca. Son bodegas de pequeño tamaño que han hecho del vino moscatel su bandera. Ellas son las herederas de una tradición y una cultura que se mantuvieron en el tiempo, en la mayoría de los casos a nivel familiar y con producciones para el autoconsumo. Las últimas plantaciones generalizadas se realizaron en los años 70 y 80 del siglo pasado. A partir de entonces, se produjo un abandono paulatino del cultivo de la vid. Y el viñedo, que había configurado un paisaje tan característico en la Marina Alta, fue desapareciendo. Pocos resistieron a los encantos del sector servicios, al atractivo de la transformación de sus cultivos y al embrujo de la construcción, con la consiguiente venta de las tierras. Ello conllevó una pérdida importante del patrimonio cultural y paisajístico de la comarca y, al mismo tiempo, de los usos y costumbres de sus gentes.

ILUSIÓN E INQUIETUD

En los últimos años, varios colectivos luchan por recuperar ese patrimonio como parte de la esencia de un territorio. Porque lo que nos diferencia nos hace grandes. En este caso, la uva moscatel puede ser la impulsora de ese renacer agrícola e identitario.

Con ese fin nació en Teulada a principios del nuevo milenio la Associació de Defensors del Moscatell, en una época de incertidumbre para el sector; actualmente diez ayuntamientos se han integrado en ella y sigue organizado unas jornadas anuales sobre la cultura del moscatel. Hace apenas un año se presentaba en sociedad Bancals de Vi, durante la Festa del Moscatell de Teulada. Agrupa a viticultores de la Marina Alta que, de la mano de tradición e innovación, se han propuesto potenciar nuestra uva autóctona, el paisaje y el territorio.

Junto a entidades de este tipo, han aflorado un importante número de microbodegas que junto a las ya existentes trabajan el vino moscatel y también otras variedades de uva. Es el caso de Joan de la Casa o Uvas Cabrera en Benissa, el Celler Alter de Benimaquia, M de Alejandría y Antonio Llobell en Teulada, Les Freses en Jesús Pobre, Bodegas Parcent en Parcent, Brigà de Xoc en la Vall de Pop, Fondarium en Ondara o el proyecto Biomoscatell del Poble Nou de Benitatxell. A la lista se sumarían las Bodegas Gutiérrez de la Vega, precedente de todo este movimiento. Y, cómo no, las cooperativas de Teulada y de Xaló, que en los difíciles 90 y después de que otros proyectos se fuesen al traste se mantuvieron a flote con un cambio de estrategias como la de dar el salto de la venta a granel al embotellado de sus caldos. El moscatel ha dejado de ser una uva utilizada solo para elaborar mistelas, como ha ocurrido durante tanto tiempo. Los secos y los vinos naturalmente dulces -aquellos en los que el azúcar y el alcohol proceden directamente de la uva, bien porque se deja madurar en la propia vid (vendimia tardía) o porque se deja pasificar después de recolectada para incrementar el contenido en azúcares-, están de moda. Y con resultados sorprendentes.



> "Cambios de estrategia, como el paso de la venta a granel al embotellado, permitieron a las cooperativas mantenerse a flote en los difíciles 90 "

Pepitas de poesía

L'Alt de Benimaquia es posiblemente una de las bodegas más antigua de la península ibérica de la que se tiene constancia y es un claro ejemplo de la importancia que adquiriría con el tiempo la elaboración y exportación de vino desde estas tierras. En el territorio romano de Dianium se han datado cerca de 20 factorías, como las de Xaló o l'Almadrava en Els Poblets, en las que se fabricaban ánforas para la exportación del vino. En el Montgó, se han encontrado restos de semillas y hay constancia de la pisada de la uva, la fermentación del mosto y el envasado en ánforas que confirman el destino del producto a la comercialización, explica el arqueólogo municipal, Josep Gisbert. "Esta factoría de vino", añade, "es evidentemente fruto del saber hacer y de una tecnología que proviene de oriente", lo que permite establecer lazos con la colonización fenicia.

Recuerda el arqueólogo que existía por entonces un "negocio del vino", un producto que para los romanos fue algo más que un bien de consumo. Si para las sociedades tribales el vino tuvo un carácter sagrado o ritual, para los romanos formaba parte de un modo de entender la vida y de relacionarse.

Veinte siglos después, el vino sigue teniendo un marcado carácter social ("el mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte", decía el cantautor George Brassens) y hay quienes le atribuyen propiedades medicinales, como hiciesen ya los griegos en su día. Hipócrates, emparentado con el dios Asclepio y padre de la medicina moderna, basó buena parte de sus remedios en el vino. No entraremos a valorar sus propiedades nutricionales, que las tiene, ni sus poderes curativos, discutibles. Simplemente afirmaremos que, además de endulzar el paladar, un buen vino -en nuestro caso moscatel- siembra poesía en los corazones. Al menos eso creía Dante Alighieri.