



Vi català al Vesuvi

Autor: Rossend Domènech

Data de publicació: 10-06-2015

El catalanesc, un raïm arribat a Nàpols fa 600 anys, dona nom a una denominació d'origen

Es diu catalanesc i és un raïm arribat a Itàlia des de Catalunya fa almenys 600 anys. Es cultiva als municipis de Somma Vesuviana, situats al costat més antic del famós volcà de Nàpols, on podria haver sobreviscut, com una relíquia arqueològica, a la plaga de fil·loxera que va delmar les vinyes europees a finals del segle XIX. Recentment ha obtingut la denominació IGP (origen geogràfic protegit), després d'haver sigut relegat durant segles a simple raïm de taula, i comença a ser comercialitzat amb els noms de Katá i Catalanisca, aquest últim una mena de vi ranci.

Per saber si gràcies als vapors sulfuris del Vesuvi el catalanesc va passar indemne la crisi de la fil·loxera serà necessari que els experts n'estudiïn el cas, perquè fins on arriben les primeres informacions no s'aconsegueix desvelar el misteri, que és a la vegada històric i llegendari, gràcies a una història d'amor. Vint anys enrere, si un viatjava pel costat del Vesuvi oposat a Nàpols, els pagesos solien oferir un vi negre casolà, al que donaven el nom de catalanesco, catalano, catalaunico o catalanesca. Tenia un gust salvatge.

El cep havia arribat fins allà amb Alfons I de Nàpols i V d'Aragó, però als registres del port, potser per falta de més dades, els mossos hi van escriure simplement «raïm catalanesc», i els documents posteriors no il·luminen gaire més sobre la qüestió.

Quan els piemontesos van ocupar tot Itàlia (1870), van elaborar una llista dels ceps del país i el catalanesc va ser inscrit només com a raïm de taula, no adequat per vinificar perquè madurava cap a l'octubre o el novembre o fins i tot a finals d'any, segons es pot constatar als arxius del Centre d'Investigacions Agrícoles (CRA) de Roma.

Al Centre Superior d'Investigacions Científiques (CNR) de Bari, l'especialista Donato Antonacci corrobora que «no existeixen gaires informacions històriques» i que el cep actual podria no ser l'original, sinó «un híbrid productor directe», perquè una vegada transcorreguda la fil·loxera es podria haver usat una base o peu de cep nord-americà -els que van

arribar a Europa per repoblar les vinyes- per empeltar-hi una tija de catalanesc, assegurant-li així resistència a la plaga.

La història no s'esgota als municipis que ara en fan vi, ja que les cròniques en ressenyen altres breus referències. En primer lloc, la de Marcelino Menéndez Pelayo al segle XIX, quan descriu la cort napolitana d'Alfons V. L'autor espanyol cita l'escriptor italià Benedetto Croce i escriu que «amb el regnat d'aquell memorable conquistador (...) comença el que el senyor Croce anomena l'espanyolització de la Itàlia meridional. I assenyala que, «a títol de curiositat», aquest consigna «que alguns fruits de Catalunya es van introduir en el cultiu del Migdia d'Itàlia, conservant-se encara els noms de raïm catalanesc....», juntament amb altres fruites i verdures catalanes com els naps.

Una altra referència històrica es troba al Libro de guisados, manjares y potajes, intitulado libro de cocina (1525), escrit per Ruperto de Nola, cuiner de cort, en què es troben referències al «vi més vinculat a la dominació aragonesa, el catalanesc».

Els anys següents a la unitat d'Itàlia (1870), l'Institut Superior de Portici, al costat de Nàpols, va treballar intensament per introduir a la regió «processos innovadors importants, encara que sempre respectuosos amb la tradició», entre els quals Ruggero Arcuri cita «el cultiu del raïm catalanesc, i la producció i comercialització de l'homònim vi», perquè a l'autor no se li escapa una veritat essencial: que més enllà del seu valor, el vi catalanesc representa l'esperit i la història de la comunitat i territori de Somma.

La llegenda de Lucrezia

A partir d'aquí, la història del raïm es barreja amb la llegenda de Lucrezia D'Alagni -o Alagno, segons altres fonts-, que al segle XV va ser considerada la mestressa de la cort d'Alfons el Magnànim, «la verdadera reina de Nàpols», van escriure alguns autors. Alfons, de 53 anys, hauria conegut Lucrezia, de 18, exactament el 23 de juny de 1448. Mentre la noia recaptava donatius al carrer per a la festa de Sant Joan, se'n va enamorar, li va entregar una bossa de monedes d'or i es va oferir per acompanyar-la. Des d'aleshores la va mantenir al seu costat, fins i tot en les cerimònies oficials, malgrat estar casat amb Maria de Castella. Els cronistes van qualificar Lucrezia com a «verge incontaminada» i «ànima bessona», ja que Alfons no s'hi va poder casar mai, per l'oposició del Papa, també català, Calixt III.

Segons explica la llegenda, Alfons hauria regalat a Lucrezia, que procedia de Somma Vesuviana, el primer esqueix de l'antic cep, mentre que la seva resurrecció actual és deguda a diverses persones, entre elles el professor Luigi Moio i els socis dels cellers Olivella.

Rosend Domènech / Roma

Article publicat a El Periódico el 20 de maig del 2015