

VINIFICACIONS DE LA MALVASIA DE SITGES

Anna Baqués Almirall¹

RESUM

La malvasia de Sitges ha tingut un passat esplendorós i un present crític. Si bé és veritat que la competència amb les urbanitzacions és una batalla difícil.

Actualment es procura cultivar, ve-remar i elaborar amb molta cura.

Tant la malvasia dolça com la seca estan ben referenciades i apreciades per un consumidor selecte i coneixedor. Això ens afalaga i renova les nostres ganes de continuar, i fer-ho, si s'escau, encara millor.

1. INTRODUCCIÓ

A l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges hi trobem un petit celler on s'elaboren tres productes: malvasia de Sitges seca, malvasia de Sitges dolça i moscatell dolç. Es parteix de dues varietats de raïm diferent: malvasia de Sitges i moscatell d'Alexandria.

1. Celler Malvasia de Sitges de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges. C/ Cardenal Vidal i Barraquer, 2. 08870 Sitges (Barcelona). A/e: *malvasiadesitges@yahoo.es*.

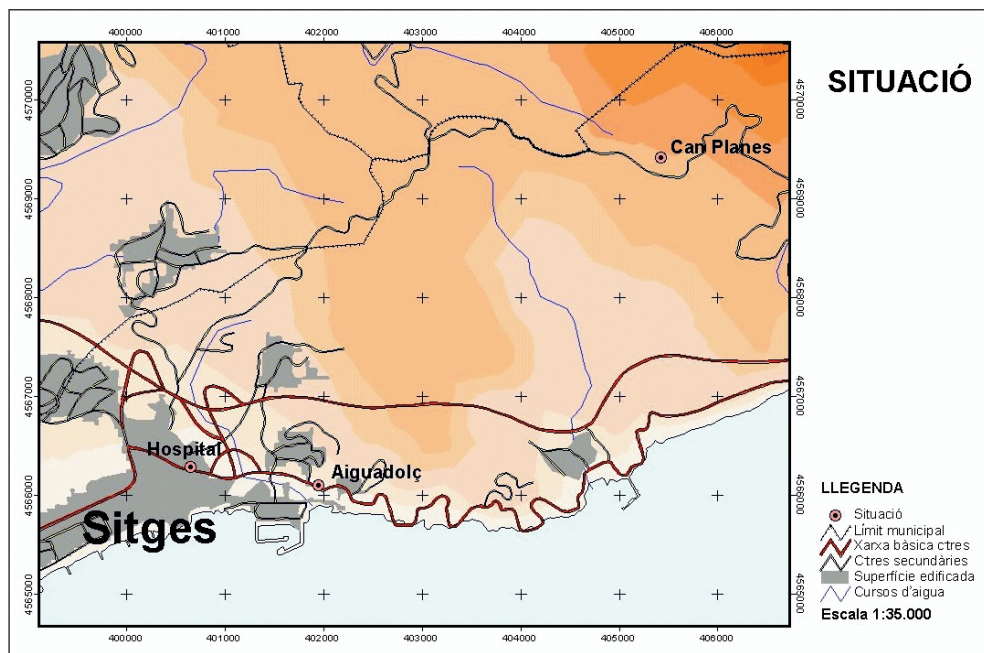
L'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges actualment és una residència de la tercera edat. Antigament havia sigut un hospital i casa de caritat, on anaven els pobres i la gent gran que s'havia quedat sola; allà les monges de la Immaculada Concepció se'n feien càrrec. Arran d'això, molts sitgetans feien donacions a favor de l'Hospital. Un d'ells va ser l'últim descendent d'una família molt ben posicionada de Sitges, la família Llopis, que va fer donació d'unes propietats immobles, el celler, la marca i les vinyes de malvasia de Sitges amb la condició que es continués cultivant i elaborant el producte esmentat.

2. SITUACIÓ DEL CELLER I LES VINYES

El celler de l'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges es troba al carrer de Vidal i Barraquer, número 2, de Sitges.

Les vinyes estan repartides dins del terme municipal de Sitges: la de moscatell es troba al costat del celler i és mitja hectàrea, la de malvasia de Sitges és a la zona d'Aiguadolç, davant del mar, en total hi ha al voltant d'una hectàrea i mitja en producció. Aquest any entraran

FIGURA 1. Situació celler i vinyes



en producció un parell més d'hectàrees de malvasia de Sitges, conreades a Can Planes, dins del massís de Garraf.

3. DESCRIPCIÓ DE LA ZONA

Com ja s'ha dit més amunt, el celler i les vinyes estan situades a Sitges, comarca del Garraf, inclosa dins de la denominació d'origen Penedès i de la denominació d'origen Catalunya.

El Garraf és un extrem de la denominació d'origen Penedès, i dins de la comarca Sitges queda envoltada de muntanyes i de cara al mar; així es crea un microclima que el diferencia de la resta de la comarca.

El massís de Garraf és la continuació de la serralada del litoral.

Al sòl del terme municipal de Sitges s'hi troben materials de diferents edats però tot és carbonatat. Es troben materials del cretaci disposats de manera discordant amb materials miocènics. En trobar aquests materials de manera discordant, s'entén que el massís de Garraf va estar durant molt temps sense acumular materials de sedimentació; això va ser perquè va romandre submergit sota l'aigua, ja que el cretaci va tenir lloc fa seixanta-sis milions d'anys i el miocè només fa vint milions d'anys.

Actualment, les vinyes pertanyen a la denominació d'origen Penedès i el producte acabat s'empara amb la denominació d'origen Catalunya, ja que en tractar-se d'un vi licorós el Reglament de la denominació d'origen Penedès no protegeix aquests tipus de vi.

4. DESCRIPCIÓ DEL CELLER DE L'HOSPITAL SANT JOAN BAPTISTA DE SITGES

Per poder descriure aquest celler s'ha de començar per una petita història. L'Hospital Sant Joan Baptista de Sitges és actualment el propietari de la marca Malvasia Llopis i de les vinyes plantades de malvasia de Sitges, i ho és per la deixa que va fer l'últim descendent de la casa Llopis, Manuel Llopis i de Casades, de les terres i vinyes que tenia a l'Hospital, amb el compromís que aquest continués mantenint l'elaboració de la malvasia.

El raïm s'obté de les vinyes que s'han situat en el punt anterior. La que trobem a l'Hospital i a Aiguadolç són cultivades pel mateix Hospital.

El celler té 75 m² distribuïts en dues sales, una d'elaboració i criança i l'altra per embotellar, etiquetar i emmagatzemar.

El producte s'està de quatre a cinc anys de criança dins de les bótes de fusta de castanyer. La producció actual anual és al voltant de 5.000 ampolles/any de malvasia dolça, 1.500 ampolles/any de moscatell i alguns anys 700 ampolles de malvasia seca.

FOTOGRAFIA 1. *Trepitjadora*



FOTOGRAFIA 2. *Prensa*



5. DESCRIPCIÓ DE LA VARIETAT MALVASIA DE SITGES

Segons la tradició, l'origen de la malvasia prové de l'illa de Quios, anomenada també Monemvasia o Malvasia, situada prop de la costa de Lacònia unida a la Morea mitjançant un pont.

La història diu que l'any 1315 el rei Jaume II d'Aragó, el Just, envià una expedició contra Grècia i Morea dirigida per Bernat de Fenollar, per tal de defensar Andrònic II Paleòleg. Bernat de Fenollar després de conquerir la ciutat de Malvasia, tornà a les seves terres (Sitges) amb un gran nombre de sarments del raïm exquisit que havien trobat a l'illa. De manera que Sitges va rebre directament la planta que havia meravellat els soldats i mariners de l'expedició en degustar el vi deliciós que se n'extreia.

És de suposar que aquests soldats no es van limitar a cultivar aquests sarments només a la zona de Sitges, però fou aquí el lloc ideal per a la plantació, ja que la vila està envoltada de muntanyes que protegeixen del vent i del fred, així com posseeix també un sòl calcari que és favorable per a l'evolució del cep. A més, Sitges pel fet d'estar obert al mar, tenia una flota comercial que exportava productes cap a terres llunyanes. Així doncs, a partir del segle xv, la malvasia fou escampada per tot Europa, i fins i tot arriba a Anglaterra.

Des del segle xviii fins a mitjan xix, dins del món de l'enologia, els vins dolços eren els més apreciats pels paladars exigents, per tant, la malvasia va anar ocupant els llocs més privilegiats.

Però el 1854 la fil·loxera atacà violentament les vinyes, i deixà els anys 1857 i 1858 sense gairebé cap cep d'aquesta varietat.

A mesura que ha passat el temps, la producció de la malvasia ha anat reduint-se. S'estén per Itàlia, Portugal, Còrcega, Àsia Menor i Espanya. És a Itàlia on es mostra la personalitat més autèntica: hi figuren més de deu varietats. Es cultiva a Sardenya, Sicília i a les illes del seu entorn. A Portugal apareix a les zones de Beira, Torres Verdas, Colares i sobretot a Madeira.

Un dels ceps més antics es troba a Àsia Menor i dóna nom al port de Monemvasia, al sud del Peloponès, on es comercialitzen vins elaborats a les illes Cíclades, Creta i Càndia. A part, a Espanya, es produeix malvasia a la Rioja Alta, a Navarra, a València, on la malvasia s'elabora majoritàriament com un vi sec, a Calataiud, a Toro, a Bierzo, a Mallorca, a Canàries, que actualment és el lloc on se'n cultiva i elabora més, a Sant Pere de Ribes i a Sitges.

El cep de malvasia és una varietat de *Vitis vinifera* L., del gènere *Vitis* i de la família de les ampeliceas.

Els sarments, són prims, llargs, flexibles i nusos (fotografia 3), els entrenusos són llargs; els nusos no gaire grans, i el color del sarment és marró clar.

Les fulles són alternes, palmatinèrvies i de color verd fosc, oposades a les fulles tenen molts circells (fotografia 4).

Les flors desprenen olor suau i són raïms compostos, el calze és molt petit i

FOTOGRAFIA 3. *Sarments de malvasia*



FOTOGRAFIA 5. *Raïm*



FOTOGRAFIA 4. *Pàmpol de malvasia*



FOTOGRAFIA 6. *Verema sobremadurada i sana*



quinquedentat, la corol·la té cinc pètals soldats entre si per l'apex. L'androceu està format per cinc estams lliures amb anteres biloculars versàtils i l'ovari consta de dues cel·les biovulades i l'estigma sèssil.

El fruit són baies amb peduncle, formant el raïm amb peduncle comú. El raïm pel fet de ser estret i allargat amb els grans petits, rodons i separats (fotografia 5) permet fer una verema sobremadurada, sense problemes sanitaris (fotografia 6).

Aquest cep necessita una poda llarga per produir, ja que només surt raïm quan es deixa el sarment llarg. Actualment es poda en Guyot simple.

6. VEREMA I ELABORACIÓ

Actualment, per determinar la data de verema, es realitzen controls de maduració agafant cent grans de raïm i s'analitzen els paràmetres següents:

- grau alcohòlic probable, mesurat amb refractòmetre
- acidesa total tartàrica; se'n fa una valoració volumètrica
- pH, mesurat amb un pH-metre
- pes de cent baies, balança.

L'objectiu és veremar un raïm amb un grau alcohòlic probable al voltant dels 15°, tant de moscatell com de la malvasia de Sitges.

Tot el raïm es verema manualment i es porta al celler immediatament amb coves de 20 kg, és a dir, que arriba en perfecte estat (fotografia 7).

FOTOGRAFIA 7. *Recepció de la verema en coves*



FOTOGRAFIA 8. *Sedàs*



FOTOGRAFIA 9. *Premsa*



Un cop al celler s'aboca en una trepitjadora de corrons i el raïm masegat va a parar sobre un sedàs (fotografia 8), que cola el most flor que va a parar en un

cup; la resta de raïm aixafat es posa (amb rapa) a la premsa vertical (fotografia 9); un cop plena es premsa a molt poca pressió, ja que es prem manualment.

Tant la malvasia de Sitges dolça com el moscatell dolç són misteles i elaborades exactament igual només canvia la varietat de raïm (figura 2).

La malvasia de Sitges seca, es fa a partir de la varietat de raïm amb el mateix nom, però l'elaboració és una vinificació normal de vi blanc.

Tenim dos tipus de vinificació:

1. Malvasia dolça i moscatell dolç

En el mateix cupet on va a parar el most que surt de la premsa s'afegeix alcohol vínic (96 % vol.), així s'evita que comenci la fermentació alcohòlica i es mantenen els sucres naturals del most, que són els que proporcionen la dolçor a la mistela. La quantitat d'alcohol de-

pèn del grau alcohòlic probable que té el raïm, l'objectiu és que en el moment d'embotellar, que és al cap de cinc anys, faci com a mínim 15°. Després d'afegir l'alcohol vínic es trabsalsa a les bótes de fusta de castanyer, on reposa fins que arriben els primers freds, que és quan es fa el primer trabsals, acostuma a ser a mitjan novembre. Al llarg de l'any es fan un parell més de trabsalsos.

2. Malvasia seca

Un cop tenim el most al cupet s'hi afegeix diòxid de sofre (anhídrid sulfurós) per evitar que comenci la fermentació i es pugui fer un bon desfangament. Es trabsalsa en una tina i es fa el desfangament estàtic durant vint-i-quatre hores a baixa temperatura. Un cop comença la fermentació alcohòlica, espontàniament es trabsalsa a una bóta de fusta de castanyer on acaba la fermentació. També s'espera a mitjan novembre per realitzar el trabsals.

FIGURA 2. Procés d'elaboració

