

Sueca. L'arribada fou lamentable: el nostre riu se'ns apareixia ple de deixalles; bombones d'insecticida, fustes, ampolles de vidre, cadàvers d'animals... A les portes del pont de Sueca decidírem dinar; una olivera i quatre tarongers feren de menjador.

No érem gens lluny de l'assut de Fortaleny, però el vent de la vesprada ens pegava fort i de front. La impotència ens va envair quan remàvem i remàvem sense avançar. Aleshores dues veus començaren a animar-nos, eren Joan i Josep, dos companys que ens venien buscant per la mota del riu tota la vesprada. A poc a poc, poguérem arribar a l'assut de Fortaleny. Encara era prompte, però, ja ben cansats, decidírem de fer nit allí mateix. Vingueren a sopar uns amics d'Algemesí i tinguérem una conversa molt agradable, però no massa llarga. Ens gitàrem inquietos, pensant si aconseguiríem o no arribar a Cullera.

L'endemà matinàrem de valent. El riu presentava un anguniós aspecte; l'aigua era verda i espessa de tanta runa i brutedat. Les nostres remades acusaven el cansament i no eren tan lleugeres com les del primer dia. A migdia, divísem el castell de Cullera dalt de la nefasta muntanya-anunci. Aquesta imatge, la veuríem repetida moltes vegades, perquè el riu feia interminables revoltes. La paciència s'esgotava però, malgrat tot, a les 2.30 arribàrem a l'assut de Cullera. El dinar fou molt ràpid i de seguida érem de nou al riu, una altra vegada dúiem el vent de cara, i no era fàcil; entre les alucinades mirades dels pescadors, deixàrem arrere el Castell i aparcàrem els rais al club nàutic com un iot.

El vi i la mar

Quin vi hem de beure en la costa

Joan C. MARTÍN

Hi ha una estreta, fecunda i simbiòtica, relació entre el vi i el mar, i no només perquè el mar ha estat l'espai per on ha viatjat i s'ha donat a conèixer allà on no tenien la sort de haver-lo tastat. Pel mar han vingut i se n'han anat ceps, varietats, raïms, fil·loxeres, vins i mètodes d'elaboració.

El mar i el vi són tan profundament relacionats, que no solament els vaixells han estat emprats per al transport de vi, sinó que també han estat utilitzats per a la seua cria i el sou envelliment, com és el cas de certs vins generosos d'Oporto, que són estibats en les naus, per tal que la humitat del mar els done unes característiques matisades en l'oxidació o en la cria.

Aquesta relació entre el vi i la mar es fa palesa perfectament en els hàbits gastronòmics de la nostra gent del mar, dels nostres mariners i pescadors. Així com es comprén en la gastronomia d'una comarca la relació entre un plat i un vi com a conseqüència de la realitat de les faenes, les necessitats i els conreus, hi ha una relació de plat-vi entre els hàbits gastronòmics de la gent de mar del nostre litoral. El binomi que fan l'arròs a banda i el vi doble pasta n'és el millor exemple. El doble pasta es un vi resultat d'una elaboració especial dels vins negres de zones càlides, on ja es donen tradicionalment vins amb cos i graduació.



En principi, aquest vi es va elaborar per a l'exportació, del segle XV al XIX, ja que, pel color, el grau i el cos, era buscat en els mercats de França, Holanda i del Piemont, per a donar vigor als vins europeus de zones més fredes i, per tant, més dèbils.

Prompte van descobrir els pescadors valencians de la Marina i l'Alacantí, en l'intercanvi de matèries del seu treball —comercial no monetari— que feien amb els vinaters del Vinalopó, la Marina i l'antiga horta d'Alacant, que hi havia un vi —el de doble pasta— que tenia els graus, el vigor i el sabor que ells demanaven a un de negre.

Els volien un vi que aportàs energia per a suportar els durs treballs que havien de fer en un llagut o una palangrera, i que, al mateix temps, «tallàs» i fes més digestiu el fort menjar que s'havien fet (també fort per a donar vigor i mantenir en peu els pescadors). Així, quan el que havia fet el dinar (generalment el patró) deia: «¿Què fem del caldo?», la tripulació li contestava, «si tenim vi gros o de pasta, fes arròs a banda».

A Dènia, capital de l'arròs a banda, es pot fer la prova de com és d'adient aquesta civilitzada combinació. Les Rotes,

a la Punta Negra, en el mateix lloc on va embarrancar fa 200 anys la fragata «Guadalupe», fugint d'uns corsaris britànics (que, segurament, anaven per l'or i el vi que portava la nau), n'és el punt oportú.

Vins de doble pasta es fan encara en les cooperatives del Pinós, Sax, Monòver i del Fondó (els dugues), i les cooperatives d'Utiel i Requena. De tots els vins de doble pasta, l'únic que s'embotella és el que fan els cellers de Salvador Poveda, a Monòver. Quasi cal tenir vi en les venes en lloc de sang per a embotellar aquest vi i que no es desfaça, ja que requereix un grapat d'atencions enològiques. Després d'haver obtingut un doble pasta, Salvador Poveda li dona una cria en fusta de roure, on agafarà la maduresa d'un vi noble, i, tot seguit, acaba la cria en el vidre, on n'arredonirà el *bouquet*, i obtindrà un vi de qualitat i personalitat definida, de molt de cos, 15'5 graus, i de color negre, com l'ànima d'un corsari, els quals, en general, no la tenien tan negra. Aquest vi és, com diu Xavier Domingo, «més que una curiositat enològica». Sens dubte, es farà estimar per la gent culta i pels vinòfils, com ho són la nostra gent de mar.