

## EL VI DELS POETES

### Selecció de textos de Cristina Cervià

#### (Beaudelaire)

Cal estar sempre embriac. Això és tot: és l'única qüestió. Per no sentir l'horrible fardell del temps que us trenca els múscles i us inclina vers la terra, cal que us embriagueu sense treva. Però de què? De vi, de poesia o de virtut, com més us plagui. Però embriagueu-vos.

I si a vegades, sobre els graons d'un palau, sobre l'herba verda d'una fossa, dins la solitud trista de la vostra cambra us desperteu, ja disminuïda o desapareguda l'embriaguesa, pregunteu al vent, a l'ona, a l'estel, a l'ocell, al rellotge, a tot el que fuig, a tot el que gemega, a tot el que roda, a tot el que canta, a tot el que parla, pregunteu quina hora és; i el vent, l'ona, l'estel, l'ocell, el rellotge, us contestaran: "és l'hora d'embriagar-se! per no ser esclaus martiritzats del Temps, embriagueu-vos incessantment! De vi, de poesia o de virtut, com més us plagui!"

#### MADRIGAL (Salvat- Papasseït)

Plovia a la vinya  
i el raïm madur  
de l'aigua es polia i era negre i dur:  
quan el sol sortia  
dos gotims diria que eren els teus ulls.

#### PERENNITAT D'EMPÚRIES (López Picó)

Vora la mar, la vinya s'embriaga  
de la cançó incessant. I l'olivera,  
seny lluminós, tempera  
l'embriaguesa que la vinya exalta.

#### NOMÉS TINC UNA PARAULA (Casasses)

Només tinc una paraula  
que fa goig i fa patir:  
la vritat és una taula  
per posar-hi el pa i el vi.

## ELS RAÏMS IMMORTALS (Josep Carner)

I

El poeta en el cim se sent cantar,  
i la vinya daurada que el sol banya  
a farbalans alegre la muntanya  
i en fi pendís cap a les ones va.  
La mar és adormida, el cel és clar;  
melangies d'escumes i boirines  
damunt la pau de les blavors divines  
rellisquen lentes a no cap demà.

II

—Oh Cronos, déu de la vellesa austera,  
la barba trista i la mirada errant,  
la meva juvenesa palpitant  
tu te l'emmenes per la cabellera.  
I encara só distret i, com l'infant,  
veig la parença que ens amaga el dol,  
i, com raïm, per art de mon verol,  
em resta mel sota la pell tibant.

III

Aquest raïm, oh Cronos, t'ha plagut;  
els grans daurats les teves mans m'arrenquen.  
Que trist no és el so de quan es trenquen  
en tos queixals movents de senectut.  
No vull el lent i desvogat destí  
de dar al no-res mon oci inconegut;  
val més ésser esclafat i escorregut,  
la sang inútil trasmudant en vi.

IV

Cerquem del goig el fàcil escorrim,  
la falsedat lluent se'ns encomana,  
i, tement cap paraula sobirana,  
l'ànima taciturna defugim.  
Però tot nèctar en el vas del rim,  
duració en perfum i en transparència  
es fa en el cup de la completa essència,  
amb delits i recances que oprimim.

V

¡Malenconia al fi de la diada  
i cremadissa d'ales dels instants!  
Treni garlandes amb els pàmpols blans  
i rigui dalt dels carros la gentada.  
No em plau corona de tot vent juguina,  
sinó deixar, per a no nats humans,  
un poc de sol de mos amors llunyans,  
clos al celler, colgat en teranyina.

**(J. V. Foix)**

A l'erm obac bastim casal i erola,  
i omplim, corbats, la sitja i el celler;  
del roc perdut fem clos contra esparver  
i l'aigua a doll dóna força a la mola.

A l'areny mort que la mar brava assola,  
en orba nit amarrem, sense esquer,  
xarxa i llagut, i un cau ens és recer  
sota penyals, en deserta platjola.

Plantem la vinya als cims, sense drecera,  
i l'olivet entre timba i tossal;  
i ens és un pler, Senyor. I el pa i la sal

que us demanem, ulls molls, en la preguera  
no ens són sobrers, i amb urc, en ple mestral,  
mà i peu sagnants, clamen l'Hora Severa.

**ELEGIA DE LES BRUIXES DE LLERS *ALTRAMENT DITA EPÍLEG* (Fages de Climent)**

Aspra vinya de Llers que el sol ha cuita  
erms desolats, blanquinosos pedrenys.  
La font sap mites novells i la fruita  
ara endolceix els teus amples domenys.

Ara la pau afranqueix la drecera  
i et fa segur tot camí veïnal.  
Vila de Llers entre brancs d'olivera  
i de serment vincladís i malalt.

¿On és  
la generosa sang d'aquesta terra  
que cada anyada, a la tardor,  
transparentada dins la gerra  
s'incendia en les corbes del porró?

¿On heu anat les fades i paitides  
que sabíeu planetes i averanys  
i amb somnis blaus brodàveu les dormides  
pel camí en pols, drecera d'orifanys?

Compares folls d'hisurta cabellera  
¿On sou anats els famosos bruixots  
de Palau-saverdera,  
que de l'octubre en fèieu primavera,  
els peus en dansa, en mà l'atzur dels gots?

Ai, aquell temps de les magnes collites  
quan no hi havia prou bótes pel vi  
i les més altes semblaven petites  
de tan sovint com s'havien d'omplir...

Quan l'ombra d'or orejava la porta  
bo i fent corona a l'aljub emparrat,  
amb la mostela enfilant la ridorta  
on penja encara un gotim de moscat.

¿Tal volta, empordanesos, temptàreu la quimera  
sagrada o desfermàveu les forces de l'avern  
amb vostra malvestat –gent franca i renouera-  
que si pel juliol dormiu a l'era,  
ran del tinell feu guàrdia tot l'hivern?

¿Fou sacrilegi, blasme o gosadia  
el dringador cristall de l'alegria  
i l'aroma d'amor que fa el vi etern?  
¿Fou guasardó de tanta fellonia  
o diàbolic càstig de l'infern?  
Per damnatge de mal o per espera  
d'escarment, amb dejunis i perdó  
d'Aquell que sap el bé i el mal tempera,  
hom diu si fou, potser, la fil·loxera  
un missatger cruel devastador.

De dia i nit bé en van cremar de ciris  
fent encesa a l'altar del Sant Patró!  
Es van fer tantes denes i captiris  
que les bruixes, no amigues de sermó,  
damunt de llurs escombres, en renglera,  
i espargides en ampla cabellera,  
varen tornar per sempre al Canigó.

## EL VI (Josep Pla)

Aquest és un país que en els repassos beu vi –generalment parlant, s'entén. Hi ha molta gent que no beu res, o aigua, simplement. El vi agrada molt, sobretot a la gent dels països que no en produeixen. En els països que en produeixen i que han projectat una gran quantitat d'intel·ligència i d'habilitat sobre el líquid, en beuen molt. En altres, igualment productors, molt menys. Aquest és el nostre cas, potser. El bon bevedor és l'home que té set, almenys una mica de set, i un dels millors plaers que la set produeix és poder beure, a taula, amb una certa abundància i sense que faci mal, ben entès. En aquestes qüestions –com en totes- la quantitat té una gran importància, perquè és la demostració més clara de la qualitat. El bevedor és sempre una mica àvid –de vegades moltíssim. No es pot apreciar quantitativament una cosa si no té un mínim de qualitat.

El vi és una cosa viva que, com totes les coses vives, es mor. Es mor com tot el que és viu. Si un vi dura deu anys –*grosso modo*- es produeix una espècie de miracle, una singularitat estranyíssima. Per això quan, de vegades, he estat invitat a beure un vas de la bóta del racó, de la polsosa, o m'han presentat un líquid d'una ancianitat matusalèmica, m'he presentat, indefectiblement, com un malalt de l'estómac o del ventre. Generalment parlant, aquests vins, els que no són rancis són agres; els que no són bruts són el pur vinagre; els que no s'han descompost són aigua amb sucre i alcohol. *Vade retro...*

A mi no m'han agradat mai ni els vins agres, ni els rancis, ni els avinagrats, ni els trencats per la mort indefectible. Us queda a l'estómac una borra insuportable i immerescuda. Són vins que no tenen gust de vi, que deixen al paladar un sabor que no és el del suc dels raïms, un líquid a part, horripilant i trist. Després hi ha llocs on el barrejen amb bots de cuir plens de pega o algun altre, com Grècia, on el componen –el *resinato*- amb reïna de pi. Tot això és inexplicable i té una cosa de deliri.

¿D'on deu haver sortit la idea que els vins, per a ésser bons, han d'ésser molt forts, de molta graduació o diversíssims, generalment pur caprici, de l'indigenat del país? En aquest país, a més, es produeix una quantitat fabulosa i diversa de suc de raïm. La qüestió de saber si és possible l'obtenció d'un vi diríem continuat o de sèrie però graciós, dibuixat i rodó, que són els requisits indispensables d'un bon vi de taula corrent, està plantejada permanentment.

També és possible de trobar-se a tot arreu amb una ampolla de vi destruïda pel tap, és a dir, pel suro podrit i mal ullat que el constitueix. El tap destrueix el líquid, li dóna una altra olor, el fa malbé.

Ara, s'hauria de fer el possible perquè beure vi no fos un acte minoritari i gairebé diria un sacrifici, - Beveu més vi...!

### **ELEGIA (Marià Manent)**

Han dut els raïms, i la casa  
és tota olorosa de most.  
¿On és el cant i la fresca rasa,  
la tarda fina i el ponent d'agost?

Hem vist passar la joia per la ruta  
dels dies i les nits.  
Hem vist la mar, la vela diminuta,  
la rosa que tremola als nostres dits.

Hem vist els gessamins de les estrelles  
i els gessamins que dúiem sobre el cor.  
I ara en la fina bonior d'abelles  
mor el setembre d'or.

Jo deia: "l'hora regalima encara  
d'aquelles deixes de passat perfum."  
La melangia, amb un sol gest de mare,  
ens agermana dins la llum  
que vessa el Temps de l'àmfora més clara.

Ens agermana la proximitat  
del nostre adéu (algun matí d'octubre,  
que el pàmpol serà púrpura i daurat  
i sa crinera escamparà l'octubre  
de boires i de bruc morat).  
I, pressentint aquell adéu ardent,  
la tremolosa pietat naixia  
del nostre esguard indiferent,  
que duia al fons de la malenconia  
com un desig de pluges i de vent:

perquè esvaís aquesta amarga espera  
davant els pins de rosa i de vellut  
i aquest engany de nova primavera,

amb flaires de raïms i amb el traüt  
de la verema riallera.

Car en aquesta càndida bondat  
de les muntanyes –verd i violeta-,  
en el gran cup il·luminat  
de raïm blanc, com d'una flama neta,  
l'astut setembre fa una rialleta  
freda i subtil com un licor fadat.

I diria que l'aire s'emporta  
tot el perfum del cor, i viu, només,  
la vinya ardent i la musica forta  
en la penombra dels cellers;  
la mòbil quietud de l'horta  
i l'últim or al cim dels llimoners.

Ja fina el temps a vora teu. Ja minva,  
donzella rosa, el doble corn  
que, eixint dels núvols lleus, estimba  
la minsa lluna. Ja declina entorn  
aquest olor de pins. L'estrella minva.

Ara és l'engany dels dies allargant-se,  
quan l'estiu ja llangueix i vol i dol,  
i es confonen l'amor i la recança  
i s'esborra el somriure de la dansa  
amb tedi i pàmpol verd i llum de sol.

## **ELS BONS VINS D'EUROPA (Josep Pla)**

Jo no sóc un expert, vull dir, un tecnòcrata, dels vins. Però, havent viscut, tants anys, més enllà dels Pirineus, en diversos països del continent productors de vins, és natural que hagi tingut ocasió –sobretot en moments socials- de beure alguns líquids considerats excel·lents.

El negoci de vins, a Europa, és fascinant perquè no s'assembla amb cap més. És fascinant, primer, perquè la qualitat del que produeix és excel·lent –una de les coses més bones que es produeixen, en aquesta terra, al meu entendre. Tinc observat, després, que, en aquest negoci, s'hi solen trobar persones –tant a França, com a Alemanya, com a Itàlia- d'una gran distinció, extremament civilitzades i cultivades, d'una gran tolerància i un gran entregent. De vegades he arribat a pensar que fer bon vi fa bona gent.

És molt difícil de posar-se d'acord sobre els vins, però a mi em sembla que quan s'ha ultrapassat la idea purament popular i local d'aquestes coses és fàcil d'arribar a algunes conclusions. Quan jo dic, per exemple, que els millors vins d'Europa són els de Borgonya, vull dir de l'antic ducat de Borgonya, que avui anomenen els francesos la Côte d'Or, capital Dijon, no em sembla pas impossible que no s'hi arribi. Tots els bevedors de vi, contractats i cultivats, del continent accepten aquest fet. És una realitat pura i simple. Ara, hi ha vins de Borgonya que, segons el paladar de la gent, són millors i altres no tant. Seria impossible de fer una escala d'aquests vins al gust de tothom. En aquest sentit, l'escala que jo donaré ara serà la del meu gust particular.

Borgonya no és pas país de grans propietats ; més aviat la propietat està molt repartida. Cada propietat fa el seu vi. Al meu modest entendre i per al meu gust, els millors vins de la regió de Borgonya són els següents: Musigny, Richebourg, Gevrey-Chambertin, Volnay, Romanée, Pommard.

Els millors vins de Borgonya que, al meu entendre, es poden trobar en el mercat són els següents: Gevrey-Chambertin, Pommard, Côte des Nuits, Carton, Meursault, Chablis.

Els vins negres de Borgonya no són mai negres. Tenen el color del topazi més bonic que es pot produir.

El Chablis es produeix en la comarca més al nord de Borgonya i els Chablis blancs, gelats, no tenen, al meu entendre, rival possible.

Jo sóc un gran admirador dels vins de Borgonya. Els alemanys entesos en vins diuen que amoreix la gorja. És exactíssim. Al meu entendre amoreix la gorja i el cor. No crec que es pugui demanar més.

En canvi no he estat mai un gran entusiasta dels vins de Bordeus. Dels blancs de Bordeus, no gens. En el mercat, els vins de Bordeus que es troben més són els châteaux. Els châteaux de més anomenada són el Château-Brion; el Château-Margot; el Château-Latour; el Château-Lafite; el Château-Mouton-Rothschild, etc.

Els vins de Bordeus, segons els autors, aviven la imaginació. És possible. Són vins que tenen una intenció. Que els vins de Bordeus produeixen una mica, un punt d'excitació mental, em sembla evident.

## **TRASBALSA LA BELLESA COM EL VI (Joan Vinyoli)**

Trasbalsa la bellesa com el vi  
d'una verema antiga pres a dolls;  
el seu ardor sega els genolls  
i precipita el cor fins a llanguir.

Emportament de flames en l'obscura  
nit primigènia; madura,  
la sang, en la sang verge crea  
d'una altra vida la llavor, l'atzar.

Però després una ombra de recança.  
Així talment, quan minva la marea,  
caient la nit, la solitud avança  
i es torna trista la remor del mar.

### **L'HOME DEL VAS DE VI (Joan Vinyoli)**

Visc en silenci.  
Veig núvols i gavines sobre el mar.  
Les llunyanies se m'apropen.  
Tot se'm fa lluny, de cop.  
Bec un gran vas de vi  
granat i m'adormisso,  
mentre la tarda groga en el vinyet  
es torna roja sobre la masia.  
En ser demà seré encara més pobre.

### **DES DE FORÈS (Joan Margarit)**

Amb el cel de la nit com un domàs  
i les llums de Montblanc a l'horitzó,  
com un silenci amfitrió,  
l'ampolla de vi negre m'omple el vas.  
La lluna i jo parlem front del balcó  
sumptuós de la Conca. Quan se'n va,  
em quedo amb els records, acompanyat  
per l'escalfor entranyable del vi fosc.  
Ell és de Solivella, on el perfuma  
la marinada i l'ordre verd dels ceps.  
Jo vinc -més espartà- de Sanaüja.  
Però els dos som de la mateixa terra.  
Al fons del meu esguard hi ha la foscor  
de les vinyes després de la verema.

### **QUÈ ÉS RATAFIA? (Jacint Verdaguer)**

És un aigardent adobada amb un tros de pell de llimona, quatre o cinc clavells, una nou moscada, una pell de nou verda partida a tallets i un bocí de canyella d'Holanda, a què alguns afegeixen un brot de menta i de marialluïsa, segons los graus d'aroma que se li vulguen donar. Tot això es posa uns quants dies a sol i

serena. Aixís, mica ençà, mica enllà, puix en això, com en totes les coses, cada terra fa sa guerra, aixís ho fan los pagesos de Catalunya, únic país en què és coneguda la ratafia.(...)

Diu que una vegada, en una masia de nostra terra, s'hi trobaren tres dels seus bisbes, lo de Vic, lo de Barcelona i l'arquebisbe de Tarragona, esbrinant i escatint algun assumpte en petit concili territorial.

Quan, després d'enraonar-ho bé, estigueren entesos i hagueren firmat la composta, demanaren al masiaire alguna cosa per a fer-se passar la set. Ell, com a gran requisit, los tragué una ampla ampolla de ratafia, que els serví en tres gots de cristall que els presentà en una sotacopa.

La beguda era nova per ells, i els agradà, com sol agradar a tots los qui la tasten.

-Quina beguda és aqueixa tan bona? –li preguntaren-: com es diu?

-És una beguda que nosaltres nos fem –respongué el masover.

-I no té nom? –replicà un del bisbes.

-Jo no n'hi sé cap –respongué el pagès.

-Doncs, ja que ningú li ha donat nom encara, donem-l'hi nosaltres –digué el bisbe-.

Quin li posarem? Si en trobàssem un que fos com lo segell del tractat que acabem de fer, aqueix verament seria el millor.

Los tres senyors bisbes pensaren una mica fins que un d'ells se donà un colp de mà al front dient: - *Rata fiat* (queda firmat).

Amb l'aprovació dels altres dos bisbes, que celebraren l'acudit, aqueix licor català, que és lo més català de tots, quedà batejat amb un nom llatí, i amb ell és conegut en totes bandes.