

MONASTERIO EN LA COCINA / 5

El vino en la abadía: por Dios y por la hospitalidad

CREACIÒN

10-10-2020

Liana
Marabini



Hoy en día, en todo el mundo, numerosos monasterios mantienen una actividad agrícola centrada en la producción de miel, queso, cerveza, licores y aguardientes, pero también de vino.

Hay numerosas órdenes religiosas a las que están vinculados los nombres de

muchos vinos, incluyendo los italianos. Los benedictinos han contribuido al éxito del Cirò, Greco di Tufo y Gerace, Ragnano, Freisa, Monsonico y Santa Maddalena; los cistercienses son responsables de la Gattinara y la Spanna y especialmente del Riesling en Alemania, que los monjes cistercienses del monasterio de Eberbach han cultivado a gran escala y difundido desde el siglo XV; los Caballeros de Malta dieron a luz a Bardolino, Soave, Valpolicella y los vinos de las Colinas Trasimeno; los Jesuitas nos dejaron el Lacrima Christi y los Templarios el Locorotondo; a los Monjes Descalzos les debemos el vino de las Colinas Eugáneas, etc.

Los monjes, conociendo el latín, también han previsto la transmisión de los textos agrícolas de los romanos, retomando y mejorando las técnicas de cultivo de la vid que los antiguos habían desarrollado. Las viñas cultivadas por los monjes a lo largo de los siglos han permitido la creación de vinos de primera calidad.

Dado que el vino es la bebida cristiana por excelencia, necesaria para la liturgia, pero también para la hospitalidad, es evidente por qué los monjes han desempeñado un papel tan importante en la expansión y mejora de la viticultura, especialmente después de las grandes invasiones bárbaras que arruinaron el inmenso viñedo romano.

También se les debe a los monjes otras innovaciones: en primer lugar el champán, creado por un monje, Dom Pérignon. Luego la mejora de la prensa de vino, la valorización de las mejores cosechas y territorios, la construcción de pequeños muros que sirvieron para quitar las piedras del suelo, para proteger las viñas del asalto del ganado, para evitar el robo de las uvas y para captar el calor del sol: así nació el *clos*. Y sobre todo acabaron con el *complantage*, que era una forma de plantar vides alternándolas con árboles frutales. El problema estaba en que al hacerlo, el suelo se empobrecía mientras los árboles daban sombra a las vides. Por el contrario, plantando sólo hileras de vides, los monjes aprovecharon para seleccionar las mejores vides, mejorar la vinificación y determinar las mejores ubicaciones. Más de cien denominaciones francesas son de origen monástico. Los monjes viajaron mucho e intercambiaron técnicas de transmisión oral, de ahí la relativa falta de información sobre el tema.

La Francia medieval tenía más de mil monasterios, incluyendo doscientas cincuenta abadías cistercienses y más de cuatrocientas abadías benedictinas. Pero la gran tradición vinícola francesa tiene sus orígenes en la época romana. En su mayor parte constituida por las legiones romanas en el siglo I, el viñedo galo se benefició de un extremo cuidado y refinamiento de la producción. Hoy en día en Francia hay siete monasterios que poseen viñedos, pero sólo tres de ellos producen su propio vino.

La abadía más visitada es la cisterciense: Notre-Dame-de-Lérins en la isla de Saint-Honorat, frente a Cannes. Producen varias *cuvée* entre las que destaca la de Saint-Sauveur, formada por un opulento Syrah. La abadía benedictina de Sainte-Madeleine-du-Barroux produce muchas *cuvée* interesantes y a buen precio de vinos Ventoux.

Al pie de las Cévennes, cerca de Uzès, el monasterio ortodoxo griego de Solan alberga una comunidad de monjas viticultoras que practican la viticultura biodinámica y producen espléndidos vinos oscuros, cada vez mejores: su *cuvée* Saint-Porphyre, hecho de Cabernet Franc cultivado en marga, es notable.

Otras comunidades religiosas han confiado sus viñedos a los viticultores cercanos. También hay empresas que han recuperado cultivos que antes eran atendidos por las órdenes monásticas.

No sólo en Europa, sino también en los Estados Unidos varios monasterios producen excelentes vinos. Mencionamos sólo la bodega de la Abadía de Holy Cross en Colorado, que produce Viognier, Merlot, Chardonnay, Sauvignon y Riesling, con nombres evocadores: Divinity, Revelation, Astrologist, Theurgist, Alchemist. Los vinos de esta abadía han ganado más de cien premios por su excelente calidad.

Por último, pero no menos importante, también está Italia.

En Vitorchiano, en la zona de Viterbo, en un monasterio trapense, las monjas de clausura producen un excelente vino natural, bajo dos etiquetas: *Cænobium* y *Cænobium ruscum*. Hay setenta y cinco hermanas que quizás nunca pensaron que en el convento se convertirían también en vinicultoras. Pero siguen la Regla de San Benito, escrita en el siglo V y renovada por San Bernardo de Claraval en el siglo XII, que ordena a los monjes rezar, practicar la *lectio divinis* y trabajar con las manos.

Nos trasladamos a Venecia, donde los carmelitas descalzos producen vino de las setecientas vides plantadas en el "Jardín Místico", un rincón del paraíso donde los monjes han estado cultivando hierbas medicinales y produciendo el vino utilizado en el

convento desde tiempos inmemoriales. Aquí veintiuna variedades de antiguas vides de Venecia han encontrado nueva vida, plantadas después del mapeo genético realizado en 2013 gracias a la colaboración entre el Consorcio de Vinos de Venecia y las Universidades de Padua y Milán.

El resultado fueron dos vinos de mesa: un blanco (fruto de veintitrés variedades, entre ellas Glera, Dorona, Pinot, Malvasia, Tai y Terra Promessa, una variedad que un monje trajo del Monte Carmelo entre las dos guerras mundiales); y un tinto resultante de diecisiete variedades, entre ellas las uvas Raboso, Cabernet y Pinot.

Permaneciendo en el Véneto, encontramos el Convento de la Inmaculada de S. Pietro di Barbozza, que se encuentra en una colina en el corazón de la histórica "Carretera del Prosecco" que va de Conegliano a Valdobbiadene, en la provincia de Treviso. El *Pucinum*, una variedad de uva que tiene sus orígenes en el siglo II A.C., se cultiva aquí. Trabajado en pureza o con un aporte mínimo de Verdiso u otras uvas locales, da vida a un vino seco con un bouquet marcadamente afrutado y un sabor con cuerpo, caracterizado por un toque amargo. Las uvas más preciadas del Convento producen el DOCG Prosecco Superiore di Valdobbiadene Millesimato Extra Dry, el Millesimato Brut Colle del Santo y el DOC Prosecco Treviso Millesimato Extra Dry Colle dell'Eremo.

En Emilia-Romaña encontramos la Abadía de San Pedro de Módena, donde los Padres Benedictinos viven en comunidad desde el siglo XII y producen, además del tradicional vinagre balsámico de Módena DOP y Parmigiano Reggiano DOP, también un excelente Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC.

En Asciano, en la provincia de Siena, la Abadía del Monte Oliveto Maggiore tiene una granja que produce aceite, miel, trufas, cerveza, licores y por supuesto vino: Grance Senesi DOC e IGT Toscana Rosso, Rosso Novello, Rosato, Passito y Vermentino. La extraordinaria bodega fue construida en 1300.

Y la antigua abadía benedictina de San Gaudenzio, en el Monferrato, (que ya no existe hoy en día y cuyo nombre fue recogido por una excelente bodega) nos da la receta que se encuentra como corolario de este artículo (faisán al vino tinto), tomada de su recetario del siglo XV.