

taller de tast
11/3/2025

EL MITE DE LA MALVASIA

Els vins de malvasia i la seva història a Sitges

ALBA GRÀCIA

directora

**Centre Interpretació Malvasia de Sitges
del Celler de l'Hospital**

@alba.gari

@malvasia_sitges

1. El cosmos dels vins de Malvasia

- homonímia - sinonímia
- orígens
- literatura i mitologia

2. L'arribada a Catalunya

- 'vino navigato'
- l'almogàver
- Malvasia a Sitges

3. La terra dels vins dolços

- la Malvasia a Sitges en el XVI - XIX
- la primera etiqueta d'un vi català?
- exposicions universals
- Sitges: el vi de les elits
- la verema de la Malvasia de Sitges

4. La Malvasia a finals del XIX i XX

- la decadència
- *estatuto del vino* del 1932
- el Llegat Llopis
- el resorgiment del 1990'
- (re)acceptació de la DO Penedès

5. La Malvasia de Sitges del nou mil·leni

- 'de (quasi) 0 a 100'
- Baluart Slow Food
- el CIM - Setmana de la Malvasia

Conclusions



CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges)
1324
ancestral 2024 - 100% MDS



CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges)
Llegat Llopis
vi criança roure francès 2017 - 100% MDS



PARÉS BALTÀ (Pacs del Penedès)
Espígol
vi jove 2023 - 100% MDS
vi jove 2024 - 100% MDS



CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges)
Malvasia seca
vi ranci criança castanyer 2017 - 100% MDS



VEGA DE RIBES (Sant Pere de Ribes)
Sasserra
vi jove criança ampolla - 100% MDS



CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges)
"La centrenària"
mistela criança castanyer 2002 - 100% MDS

1. El cosmos dels vins de Malvasia

- homonímia - sinonímia
- orígens
- literatura i mitologia



2. L'arribada a Catalunya

- 'vino navigato'
- l'almogàver
- Malvasia a Sitges



3. La terra dels vins dolços

- la Malvasia a Sitges en el XVI - XIX
- la primera etiqueta d'un vi català?
- exposicions universals
- Sitges: el vi de les elits
- la verema de la Malvasia de Sitges



4. La Malvasia a finals del XIX i XX

- la decadència
- *estatuto del vino* del 1932
- el Llegat Llopis
- el resorgiment del 1990'
- (re)acceptació de la DO Penedès



5. La Malvasia de Sitges del nou mil·leni

- 'de (quasi) 0 a 100'
- Baluart Slow Food
- el CIM - Setmana de la Malvasia



Conclusions

1.El cosmos dels vins de Malvasia

- homonímia - sinonímia
- orígens
- literatura i mitologia



Quiénes somos

Qué hacemos

Qué ofrecemos

Noticias

Centenario 1924-2024

OIV

Language

+ Filters

Country

Variety Name

Synonym

DE

EN

ES

FR

IT

RU

Todas

malva

Malvasia

Malvasia B

Malvasia B

Malvasia Babosa

Malvasia Bianca

MALVASIA BIANCA B.

MALVASIA BIANCA D...

MALVASIA BIANCA D...

MALVASIA BIANCA D...

MALVASIA BIANCA L...

MALVASIA BIANCA L...

Malvasia Branca

Malvasia Cabral

MALVASIA CANDIDA

Malvasia Cândida

Malvasia Cândida Roxa

MALVASIA CASALINI B.

Malvasia de São Jorge

MALVASIA DEL LAZIO

MALVASIA DEL LAZI...

MALVASIA DI CANDI...

MALVASIA DI CANDI...

MALVASIA DI CASORZ...

MALVASIA DI CASOR...

MALVASIA DI LIPARI B.

MALVASIA DI SARDE...

MALVASIA DI SARDE...

Todas

Download data : To export data, mo

the table and click on '...', then select 'Export Data'

Country	Variety Name	Synonym
Portugal	Malvasia Cabral	See*



Organización Internacional
de la Viña y el Vino
Organización Intergubernamental

Español

Intranet

Contacto



Quiénes somos

Qué hacemos

Qué ofrecemos

Noticias

Centenario 1924-2024



Idioma

+ Filtros

Pais

Denominación Internacional

Denominación Nacional

Sinónimo

DE

EN

ES

FR

IT

RU

Tot

Selecciones múltiples

Tot

Tot

Descarga de datos : Para exportar datos, muestra el cursor sobre la esquina superior derecha de la tabla y pulse sobre "...", a continuación seleccione "Export D"

Synonym

Malvasia de Banyalbufar

Malvasia de Sitges

Database search
Search
Species
Cultivar name
Photos
Pedigree
Holding institutions
Area by countries
Bibliography

Passport data

Prime name	MALVASIA DUBROVACKA
Color of berry skin	BLANC
Variety number VIVC	7266
Country or region of origin of the variety	SPAIN
Species	VITIS VINIFERA LINNÉ SUBSP. SATIVA (DE CANDOLLE) HEGI
Pedigree as given by breeder/bibliography	
Pedigree confirmed by markers	
Full pedigree	NO

Synonyms: 72

AVAREGA	BIANCAME	CHERES	GRAECO
GRAY BLANC	GREC BLANC DE SEMIS	GRECA	GRECA BIANCA
GRECO	GRECO BIANCO	GRECO BIANCO DI BIANCO	GRECO BIANCO DI COSENZA
GRECO BIANCO DI GERACE	GRECO BIONDELLO	GRECO CASTELLANO	GRECO DEL VESCOVO
GRECO DEL VESUVIO	GRECO DELLE TORRE	GRECO DI BIANCO	GRECO DI COSENZA
GRECO DI GERACE	GRECO DI ROGLIANO	GRECO MACERATINO	GRECO MONECCIO
GRECO MONTECCHIO	GRIECO	GRIESCO	MALMAZIA
MALMSEY	MALVAGIA	MALVASIA	MALVASIA AROMATIA
MALVASIA AROMATICA	MALVASIA CANDIDA	MALVASIA DE BANYALBUFAR	MALVASIA DE LA PALMA
MALVASIA DE LANZAROTE	MALVASIA DE LIPARI	MALVASIA DE SITGES	MALVASIA DE TENERIFE
MALVASIA DELLE LIPARI	MALVASIA DI BOSA	MALVASIA DI CAGLIARI	MALVASIA DI LIPARI
MALVASIA DI RAGUSA	MALVASIA DI SARDEGNA	MALVASIA DI SARDEGNA AROMATICA	MALVASIA DI SITJES
MALVASIA DUBROVACKA BIJELA	MALVASIA GROSSA	MALVASIJA	MALVASIJA DUBROVACKA
MALVASIJA DUBROVACKA BIJELA	MALVAZIJA	MALVAZIJA DUBROVACKA	MALVAZIJA KANDIDA
MALVAZIJA TVRDA	MALVAZIYA LIPARIISKAYA	MALVOISIE DE DOUBROVNIK BLANCHE	MALVOISIE DE LIPARI
MALVOISIE DE SITGES	MALVOISIE DOUBROVATCHKA	MANUSIA	MARMAXIA
MONTECCHIESSE	MORBIDELLA	RAGUSANO BIANCO	TREBIANELLO
UVA CERRETO	UVA GRECA	UVA MALVATICA	VERDAL

Candida
La Palma
Volcànica

Sitges
Banyalbufar

Sardenya

Dubrovacka

Lipari

Monembasia

Candia

Malvasia aromàtica

Malvasia no aromàtica

La Malvasia en las Denominaciones de Origen españolas.
Homonímias y sinonímias

I. Rodríguez-Torres

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)
e-mail: irodri@icia.es

J. Ibáñez

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: javier.ibanez@madrid.org

M.T. De Andrés

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: marta.deandres@madrid.org

C. Rubio

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: crubioa.mdo@madrid.org

J. Borrego

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: javier.borrego@madrid.org

F. Cabello

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: felix.cabello@madrid.org

J. Zerolo

Viveros Agrovolcán S.L. (Tenerife)
e-mail: agrovolcan.jorge@telefonica.net

G. Muñoz-Organero

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: gregorio.munoz@madrid.org

Malvasia de Sitges
Malvasia di Lipari
Malvasia di Sardegna
Malvasia de Madeira
Malvasia Cândida
Malvasia de Banyalbufar
Malvasia de Candia
i +...

Malvasia
roja/rosada/vermella

Alarije
Malvasia Riojana
Subirat Parent
Malvasia

Macabeo
Malvasia

Chasselas
Malvasia
Temprano Blanco

Doña Blanca
Malvasia Castellana
Valenciana

(2009) La malvasía en España. I.
Rodríguez-Torres,1 M.T. de
Andrés,2 C. Rubio,2 J. Borrego,2 F.
Cabello,2 J. Zerolo,3 G. Muñoz-
Organero2 y J. Ibáñez2 1 Instituto
Canario de Investigaciones Agrarias
(ICIA), La Laguna, Santa Cruz de
Tenerife



La Malvasia en las Denominaciones de Origen españolas.
Homonímias y sinonímias

I. Rodríguez-Torres

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)
e-mail: irodriguez@icia.es

J. Ibáñez

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: javier.ibanez@madrid.org

M.T. De Andrés

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: marta.deandres@madrid.org

C. Rubio

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: c RUBIO.rubio@madrid.org

J. Borrego

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: javier.borrego@madrid.org

F. Cabello

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: felix.cabello@madrid.org

J. Zerolo

Viveros Agrovolcán S.L. (Tenerife)
e-mail: agrovolcan.jorge@telefonica.net

G. Muñoz-Organero

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
e-mail: gregorio.munoz@madrid.org

Malvasia aromàtica

Malvasia de Sitges
Malvasia di Lipari
Malvasia di Sardegna
Malvasia de Madeira
Malvasia Cândida
Malvasia de Banyalbufar
Malvasia de Candia
i +...

Malvasia
roja/rosada/vermella

Malvasia no aromàtica

Alarije
Malvasia Riojana
Subirat Parent
Malvasia

Macabeo
Malvasia

Chasselas
Malvasia
Temprano Blanco

Doña Blanca
Malvasia Castellana
Valenciana

Malvasia volcànica

Malvasia de
Sitges/aromàtica
+
Marmajuelo

(2009) La malvasía en España. I. Rodríguez-Torres,1 M.T. de Andrés,2 C. Rubio,2 J. Borrego,2 F. Cabello,2 J. Zerolo,3 G. Muñoz-Organero2 y J. Ibáñez2 1 Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

Perfil aromàtic

Font: Enric Bartra INCAVI

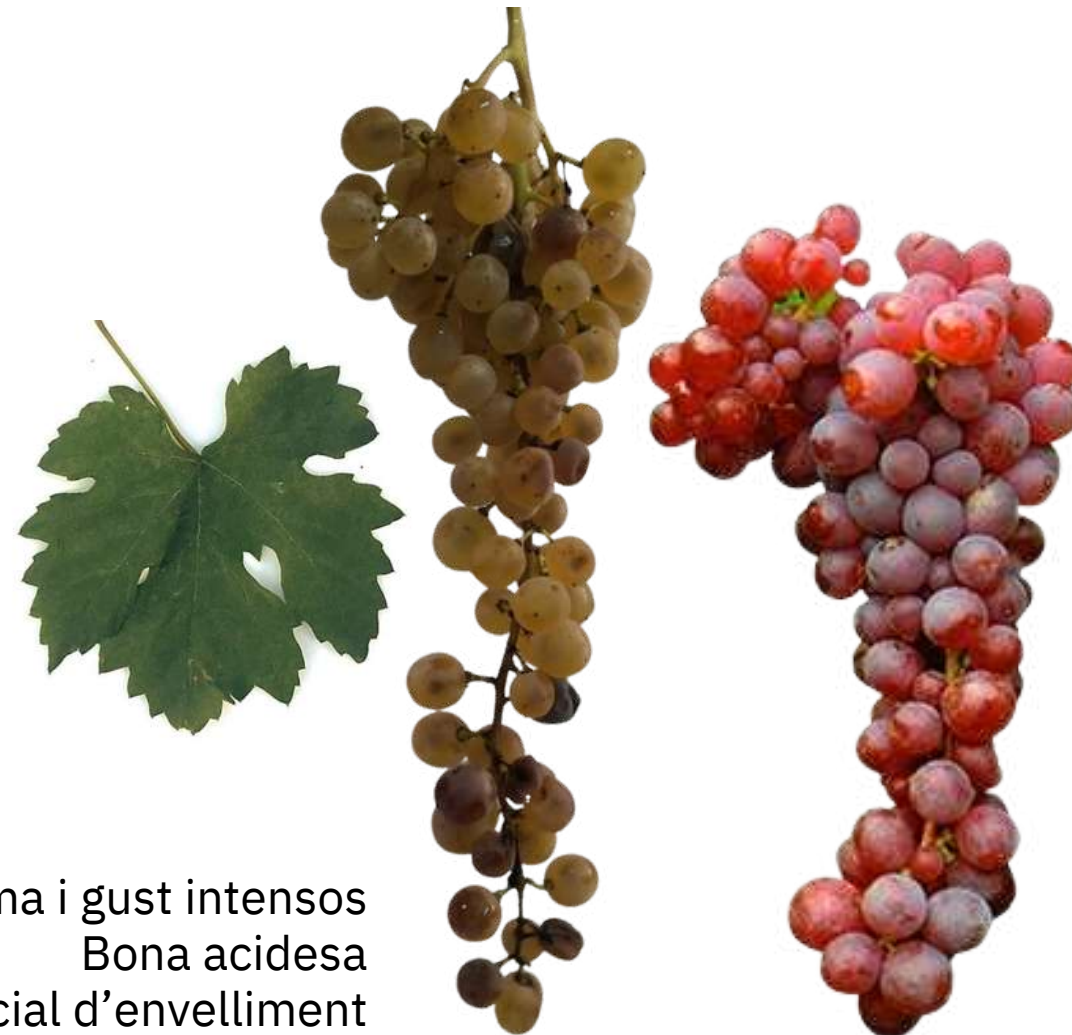
MONOTERPENOLS (cítrics)	MS	MS m
Linalool	7	11
α -Terpineol	1	1
Geraniol	2	3

NORISOPRENOIDS (floral, fruita)	MS	MSm
β -Damascenone	311	155
α -Ionone	1	2
β -Ionone	2	2

Rotundone (especiat)	MS	MSm
Rotundone	3	1

CINAMATES (flowery)		
Ethyl cinnamate	5	3

	MS	MSm
POLYFUNCTIONAL MERCAPTANS (boix, fruit tropical, aranja)		
3-mercaptohexyl acetate	1	1
3-mercaptohexanol	3	1
4-mercapto-4-methyl-2-pentanone	4	3



Aroma i gust intensos
Bona acidesa
Bon potencial d'envelliment



Vinyes a Sitges 1985
Zona de Santa Bàrbara - Bodegues Robert



Vinya urbana Sitges 2019
Celler de l'Hospital



Vinya urbana Sitges 2024 - guyot doble
Celler de l'Hospital

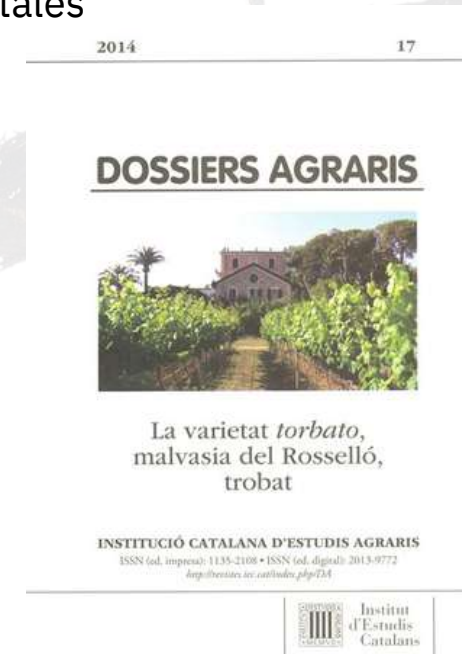
ALARIJE, arís, malvasía riojana,
rojal, subirat parent



Chasselas/ malvasiadel
Bierzo / argensela (Navàs)



Malvasiadel Rosselló, torbato, tourbat,
malvoisieTourbat, malvoisiedes Pyrénées-
Orientales



Malvasies en estudi

Malvasia de Sitges vermella



Malvasia manresana



Malvasia rosada del Bages
Malvasia de ca l'Estruch



Malvasia fumada





Xavier Favà i Agud, Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana. Institut d'Estudis Catalans, 2001. Font: google books.

malvesia *f.* DOC.: (c. 1298) «Item bota de vin grech o de malvesia» [ap. GUAL, 174]. | (Alzira, 1381) «vi grech, marvasia o altre que pot entrar en la dita vila segons forma de estatut» [ap. *Guia*, 33].⁵⁵⁸ | (a. 1403) «vi de malvesia e d'altres natures, dels millors que sen hi troben, per nostre beure» [ap. GUAL, 355]. | (Val., s. xv) «Aconsolava / lo seu ventrell / amb un gobell / de malvesia» [ap. DCVB]. | (c. 1470) «La col·lació que fou de un parell de perdius ab maluezia de Candia» [ap. DCVB]. | (a. 1490) «dexant tots vins dolços, com mosqua..., vernacha, malvesia e semblants» [ap. DCVB]. | (l'Alguer, 1541) «moltes bótes de vi vermell y de malvasies» [ap. BOSCH, 620]. | (s. xvi) «se'n cull tanta abundància [...] de vins blancs, macabeu, trobat, justuli, **malvasia**; de vins claret y vermell a milenàs de càrregas» [ap. DURAN, 229]. | (a.

1580) «malvesia. Vinum apianum» [POU, 14]. | (a. 1587) «tantes espècies de vins, que vuy dia usen, malvezia, trobat...» [ap. DAg, s. vi]. | (Cat., 1600) «vins blancs Malvesias» [PGil, 242]. | (a. 1617) «lo vi Maluasias, de vinya de Maluasias» [AGUSTÍ, 94]. | (l'Alguer, 1697) «**malvasia**» [BOSCH, 366]. | (l'Alguer, 1727) «set budronis de **malvasia**» [BOSCH, 366]. | (mall., 1840) «melvasia» [DFig]. | (val., 1851) «**malvasia**» [DEsc]. | (men., 1869) «malvesia» [VHos]. | (Barcelona, 1890) «Contribueix ab la malvasia en la producció dels vins blancs» [ROIG, 34]. | (Banyalbufar, 1897) «**malvasia**» [Die B., I, 257].



Xavier Favà i Agud, Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana. Institut d'Estudis Catalans, 2001. Font: google books.

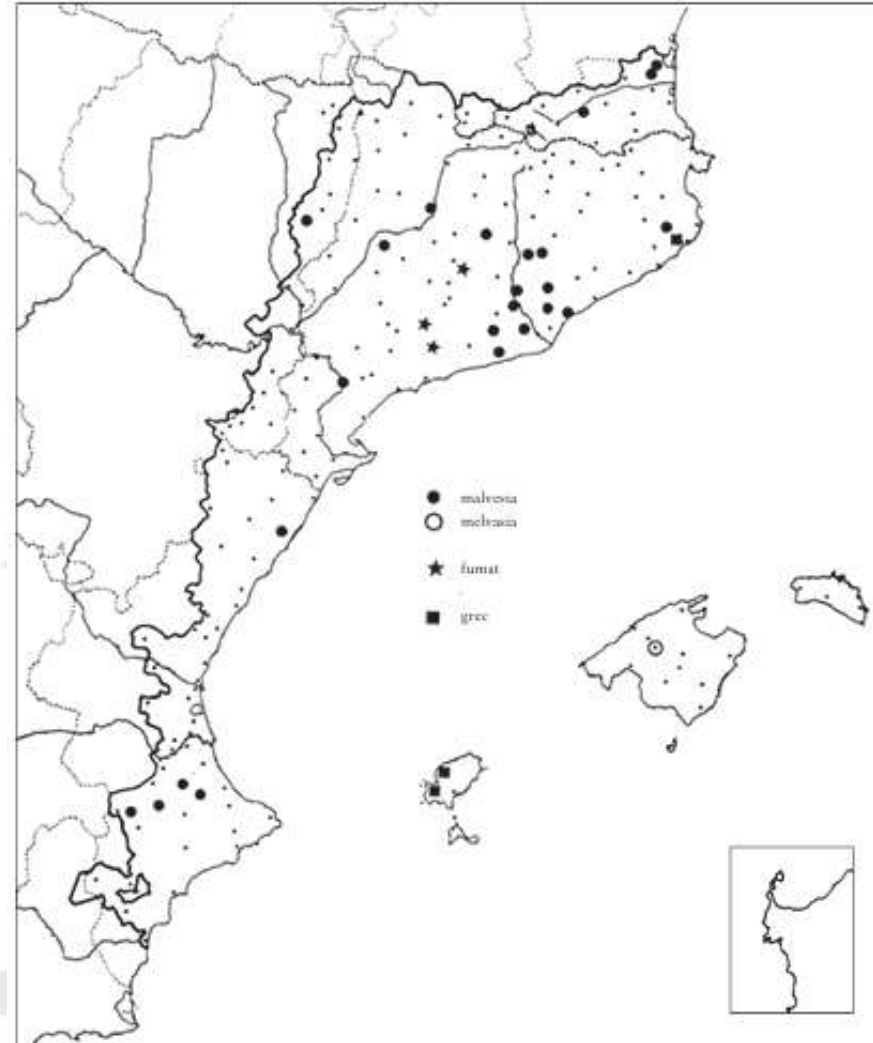
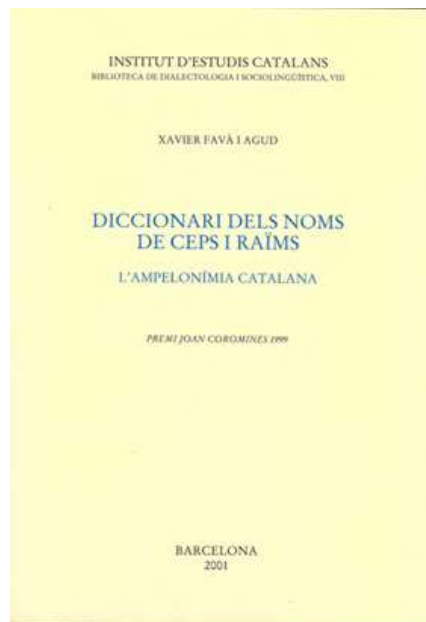
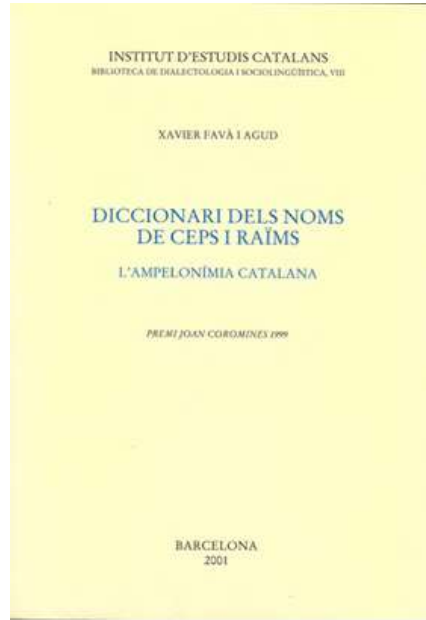


FIGURA 11. Mapa de la *malvesia*.



Xavier Favà i Agud, Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana. Institut d'Estudis Catalans, 2001. Font: google books.

ETIM.: Els autors coincideixen en l'origen toponímic grec d'aquest popular vi *malvasia*: «del nombre de *Malvasia*, forma romance del de la ciutat grega de *Monembasia* en la costa SE. de Morea [...]. Es probable que en castellano se tomara del catalán;⁵⁶⁶ que los catalanes trajeran esta cepa de Quío durante su dominación en Grecia en el s. XIV (más bien que a raíz de las Cruzadas), como asegura la Acad.,⁵⁶⁷ es verosímil, y desde luego puede probarse que el “vi de *malvesia*” lo importaban de Creta a finales de esta dominación, según consta por doc. de 1403 (Rubí, *Diplomatari de l'Orient Català*, p. 700) [...]. En Grecia las más célebres eran las de Creta (y las de Quío),⁵⁶⁸ pero quizá se embarcarían hacia Occidente en el vecino puerto de Morea» [DECH, III, 789-790]; «Igualment fou introduïda des de Grècia la *malvasia*, coincidint amb l'adaptació romànica *Malvasia*, del nom d'una ciutat del SE de la península del Peloponès o Morea, anomenada *Monembasia* i coneguda pels venecians amb el sobrenom de *Napoli di Malvasia* (GEC)»⁵⁶⁹ [Mots, 52].⁵⁷⁰ | Explicat l'origen, crec que cal preferir *malvesia* (i no *malvasia*) com a variant principal. Des d'un principi (fi del s. XIII) va ser aquesta la pronunciació adaptada al català.

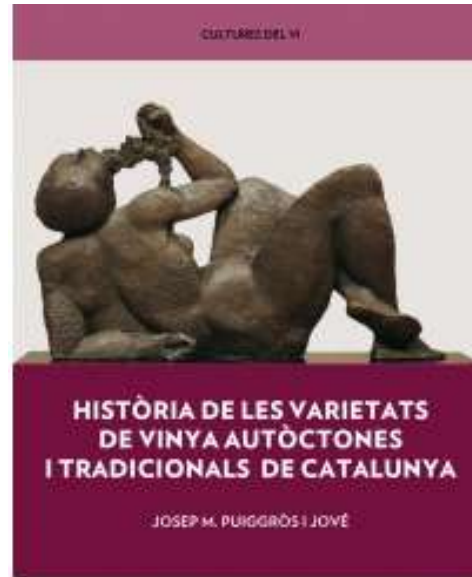


Xavier Favà i Agud, Diccionari dels noms de ceps i raïms: l'ampelonímia catalana. Institut d'Estudis Catalans, 2001. Font: google books.

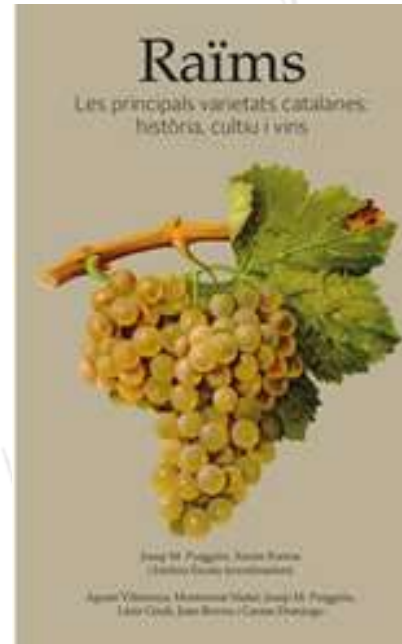
SIN.: No hi ha dubte que antigament *malvesia* i *grec* eren la mateixa varietat i funcionaven com a sinònims toponímics: un terme era el lloc concret d'origen (Malvesia), i l'altre, més generalista, era el gentilici del país d'origen (Grècia). | Les fonts més antigues avalen aquesta sinonímia: «(c. 1298) Item bota de vin grech o de malvesia» [ap. GUAL, 174]; «(a. 1617) Lo gust del vi grec, o malvasia» [AGUSTÍ, 103].⁵⁷¹ També moderns autors sards o italians donen per bona la sinonímia: «in quanto il Malvasia fu introdotto dalle coste della Morea, dalla Monemvasia la cui uva viene, dai vecchi viticoltori sardi, chiamata “uva greca”» [CHERCHI, I, 50]; «<greco>: vino dolce che era importato dalla Grecia (con partic. riferimento a vari tipi di malvasia)» [GDLI]; «Malvasia, volgarmente Malvagia, ed altrimenti detta Grechetto» [THBuc, 75]. |

Amb les precaucions que calgui, podem suposar que el raïm *grec* d'Eivissa és la *malvesia* del continent. Amb el *grec* continental català, en canvi, hi ha aparents contradiccions. Diverses fonts parlen del vi *grec* al Baix Llobregat i del raïm *grec* a l'Empordà (v. TRIBÓ, 381-392).⁵⁷² Jo,

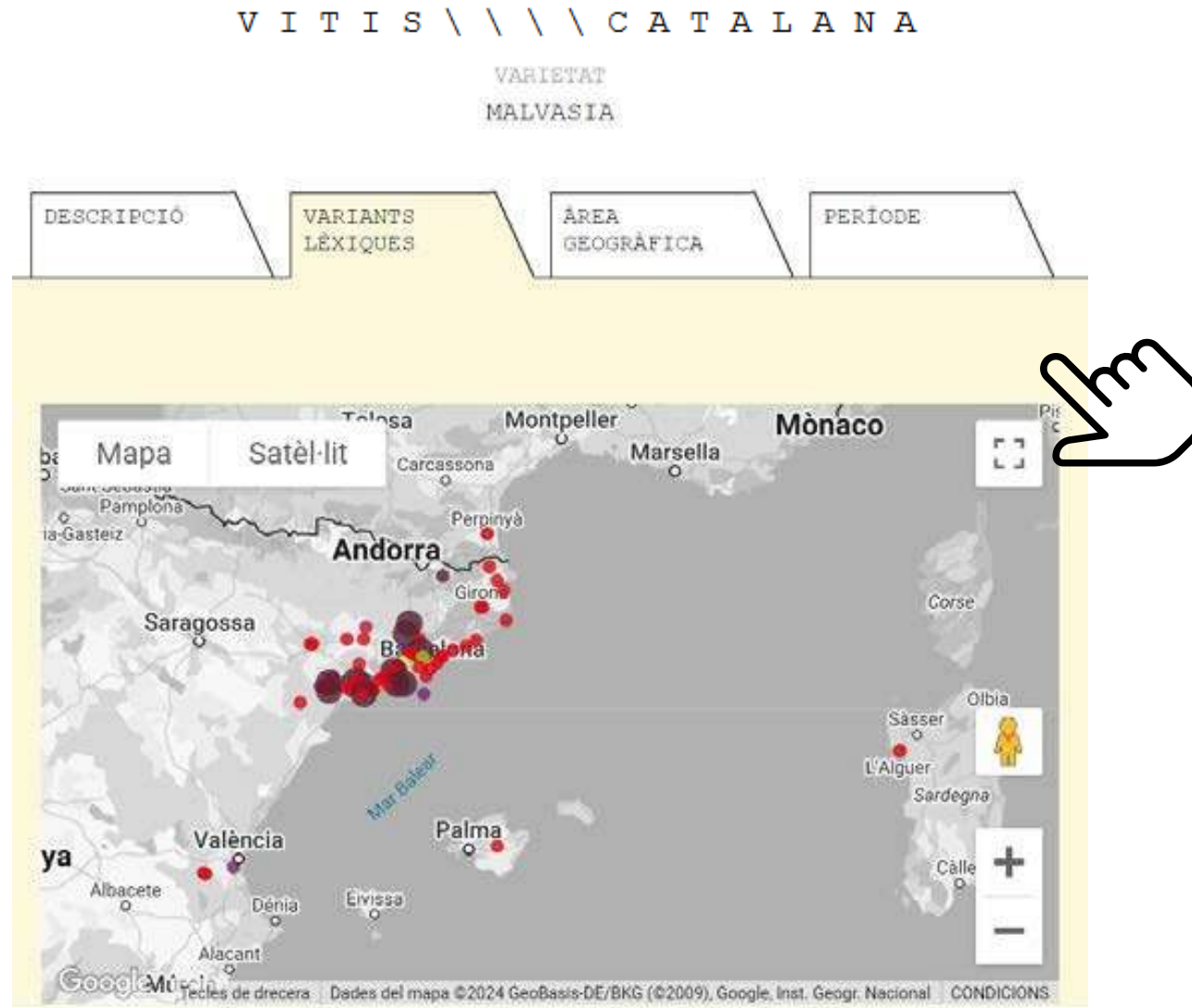
Vin liquoreux de Grèce | *malvoisie* (fin xiv^e s.) | (a. 1690) Vin de Provence | (a. 1701) Variété de raisin | (a. 1839) Vin grec doux et liquoreux. *Cépage malvoisie*. De *Malvoisie*, nom d'un village de Grèce (a. 1341-46 *Malevesie*), situé sur la côte orientale du Péloponnèse, célèbre autrefois pour ses vignes» [TLF, XI, 273]; «(a. 1667, 1675) Raisin gris, qui charge beaucoup, dont le grain est petit, mais fort sucré, relevé, hatif, & plein de jus» [ap. DncF, 213]. | *malvoisie blanche* «(a. 1571; a. 1690) tresdouces & plaisantes au goust, mais leur vin est different de celuy de Candie» [ap. DncF, 213]. | *malvoisie grise* «(Champagne, 1844) Variété de la vigne» [ap. ROLLAND, 300]. | *malvoisie rose* «(Valais) Variété de la vigne» [ROLLAND, 300]; «(a. 1846) Raisin de grosseur médiocre, doux, serré, hatif; bon vin» [ap. DncF, 214]. | *malvoisie*



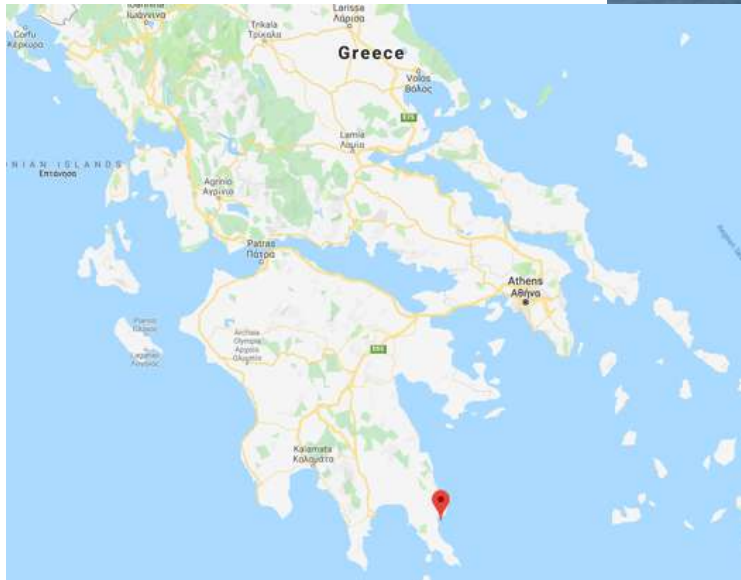
Josep M. Puiggròs i Jové
(2022). Universitat Rovira i
Virgili i Vinseum.
Col·lecció: Cultures del Vi.



(2018) Josep M. Puiggròs, Xavier
Fornós i Jordina Escala
(coordinadors)
Agustí Villarroya, Montserrat Nadal,
Josep M. Puiggròs, Lluís Giralt,
Joan Rovira i Carme Domingo.
Andana.



1214
primera referència
documental
missió diplomàtica de
Nicea a Constantinoble





El castell de monemvasia a la Península del mateix nom. Gravat amb el nom de “malvasia”. Mapa de F. de Wit, Amsterdam 1680. Font: Malvasia, the renowned wine yesterday and today. Stravroula Kourakoy (2022).





Reproducció digital del manuscrit datat [entre 1400 i 1425]. Localització: Biblioteca Catalunya, Sig. Ms. 457. F 175. Font: Biblioteca virtual Miguel de Cervantes

1384

Primera part del Terç del Crestià. Com usar bé de beure e menjar Francesc Eiximenis, 1330- 1409

Descripció de vins elaborats i consumits al llarg del dia i de l'any. També tipus de vins medievals: piment (pebre, vi i mel) i el clarea (vi blanc molt especiat).

“Mon beure, quant al vyn blanc, és aquest: bech grech d'estiu, e d'hivern cuyt, o moscatel, **malvesia tribia corcech ho candia**, o vernaça; e a la fi clarea ab neules o piment per tota la hivernada. Vull, emperò, que les neules sien cuytes ab sucre e sien polpudes e espessetes queucom. Dels vins vermells de la terra no puix beure; per tal bech d'estiu calabresch de sent Honoret, turpia ho trilla, picapol de Malorca roset, o dels clarets d'Avinyo. D'ivern, del Madrit de Castella ho d'aquells fins fins espanyols, o de Gascunya, o del morastrel d'Ampurda”.



Coberta de l'edició de 1891 de Lo somni i Història de Valter e de la pacient Griselda. Barcelona: Estampa de Francisco Altés, 1891. Lo llibre tercer. Pàgina 84 i ss. Font Archive.org.

1399

Lo somni.

Bernat Metge, 1340 - 1413

84

LO SOMPNI D'EN BERNAT METGE

prèssechs. Bé es ver que en llur beure han gran abstinencia, mentre hò m ho veu. Mas si'ls girats l'esquena, més que arena beuran, no pas aygua ni vinagre, mas bona vernaça, si se'n pot trobar, malvesia, y grech, sorià, y tot altre bon vi y ben flayrant, del qual han així clara coneixença, * com si totstamps havien navegat o [y] fet mercaderia d'aquell. Y quan entre elles son, disputen de bons vins.



1465

Tirant lo Blanc

Joanot Martorell, 1410 - 1465

*“Lo bany acabat, portaren a la princess a la col·lació,
que fon un parell de perdius ab **malvezia de Candia** e
aprés una dotzena de housabsucre e abcanyella. Aprés
se posà en lo litper dormir”.*

Capítol CCXXXI. De com Plaerdemavida posà a Tirant
en lo litde la princessa

CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges) 1324 (2024)



Mètode ancestral
100% Malvasia de Sitges



Vinyes històriques Aiguadolç
Llegat Llopis 1935
Ecològica



Verema tardana (29/8/2024). Raïm collit a mà, caixes petites de menys de 15 kg. Premsat i parcialment fermentat en dipòsit. 900 ampolles.



Color groc palla amb matisos verdosos. Net i brillant d'aspecte. Bombolla viva i marcada. En nas molt fresc i varietal, intensitat aromàtica. Cítrics com la llimona i la taronja, també notes de sotabosc. Pas per boca fresc i equilibrat entre la salinitat i mineralitat. Final lleugerament salí.

Leonardo da Vinci
1498





Gravat que representa 'La mort dolça' del Duc de Clarence.
Font: abc.com



William Shakespeare

Canary sack = malmsey = malvasia

Enric IV (1600)

El personatge Mrs. Quickly (hostalera de la Taberna de Eastcheap):
“[...] Pero, por mi fe, habéis bebido demasiado vino canario, es un deliciosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que pueda decir: ¿qué es esto? ¿Cómo os sentís ahora?»
(Part 1 Act 2 Sc. 4)

Llegenda del Duc de Clarence - 1478

The Merry Wives of Windsor (1602)

“Adiós, amigos de mi corazón, voy por mi honrado caballero Falstaff a beber con él un trago de vino canario”
(Act 1 Sc. 3)

2. L'arribada a Catalunya

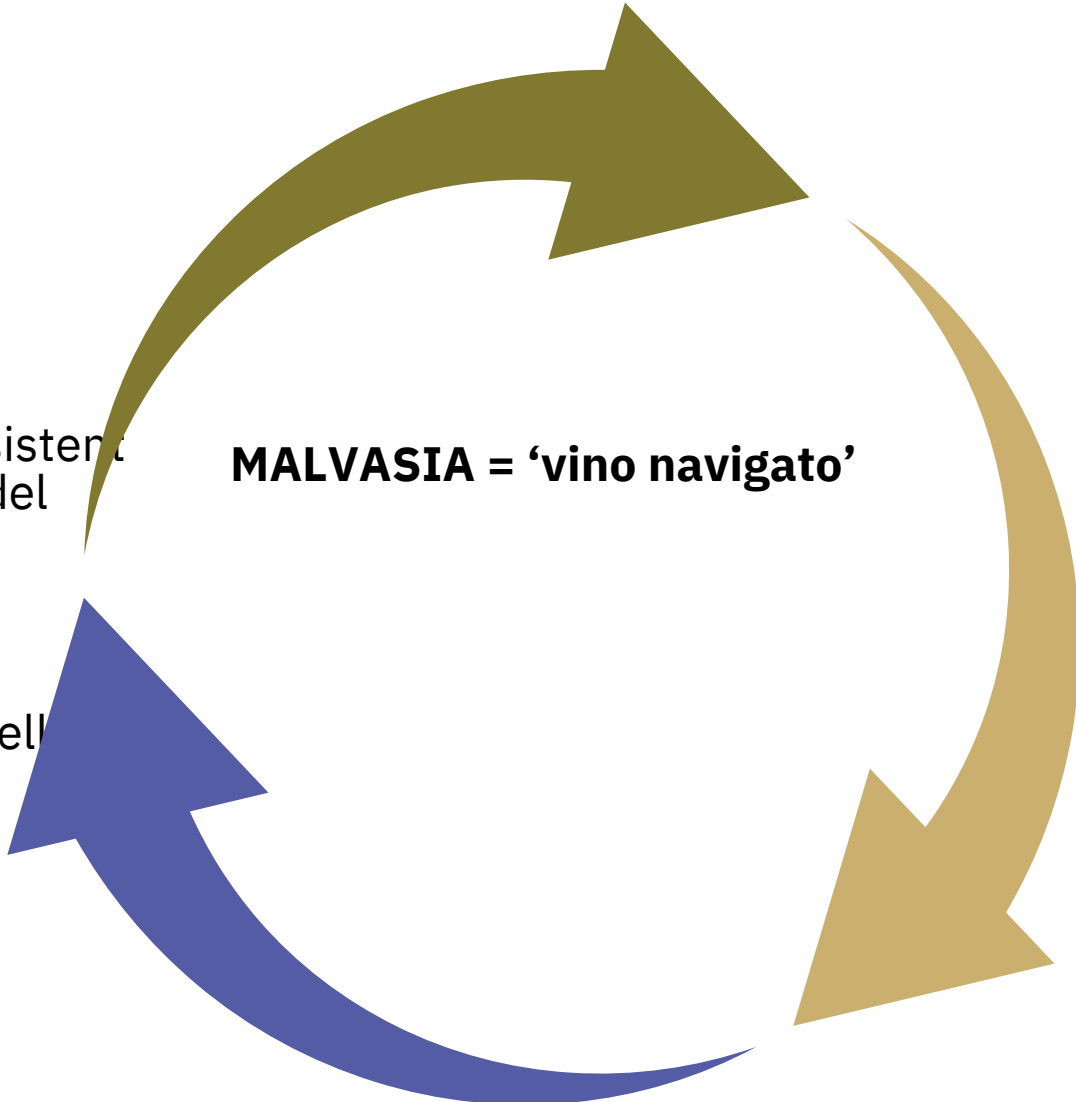
- vino navigato
- l'almogàver
- Malvasia a Sitges



acidesa alta = resistent
a les condicions del
comerç marítim

1. vaivé onades
2. oscilacions
tèrmiques
3. humitats vaixell

MALVASIA = 'vino navigato'



acidesa alta = resistent
a les condicions del
comerç marítim

1. vaivé onades
2. oscilacions
tèrmiques
3. humitats vaixell

MALVASIA = 'vino navigato'

com que viatja...
aconsegueix un renom i
s'expandeix, s'aclimata

acidesa alta = resistent
a les condicions del
comerç marítim

1. vaivé onades
2. oscilacions
tèrmiques
3. humitats vaixell

MALVASIA = 'vino navigato'

com que viatja...
aconsegueix un renom i
s'expandeix, s'aclimata

i si és fa
famosa... les
elits la demanen

acidesa alta = resistent
a les condicions del
comerç marítim

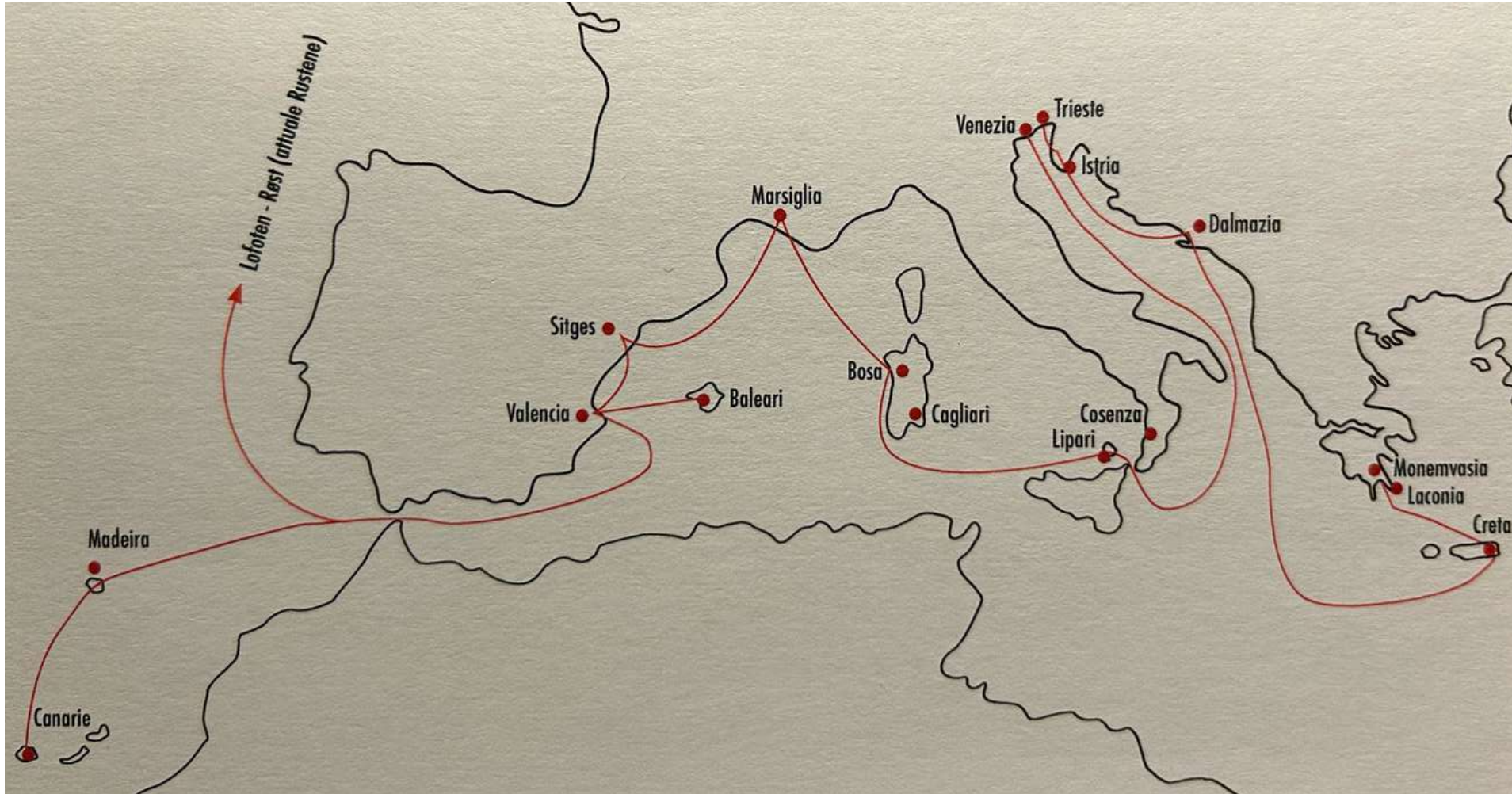
1. vaivé onades
2. oscilacions
tèrmiques
3. humitats vaixells

MALVASIA = 'vino navigato'

deixa un **rastre
documental i
mitològic** molt més
important que altres
varietals de raïm o
estils de vi

com que viatja...
aconsegueix un renom i
s'expandeix, s'aclimata

i si és fa
famosa... les
elits la demanen



PARÉS BALTÀ (Pacs del Penedès) Espígol (2023 i 2024)



vi jove
100% Malvasia de Sitges



Finca de Les Torres, El Subal (Alt Penedès)
Vinyes ecològiques - conreu biodinàmic



Verema tardana, manual. Fermentació a 16° C en dipòsit d'acer inoxidable durant 17 dies. No té criança en bóta, es deixa amb lies fines en inoxidable i en jamajoanes durant 5 mesos.
2024 novetat: ciment i bóta de 500L



Sucres residuals: <0.5g/L
Grau alcohòlic: 12%
PH 2.77



Color groc pàl·lid amb tons verdosos. Un aroma a raïm i herba molt definit, així com un caràcter gairebé tropical. Un gran frescor cítric, aroma intensa amb una gran qualitat floral i de préssec i taronja. En boca és rodo i intens, que es desplega des d'una impressió floral de raïm a quelcom més picant i especiat. Frescor molt apetitosa però inesperada en un vi tan aromàtic i amb tant de cos. Servir a 10 - 12 °C.



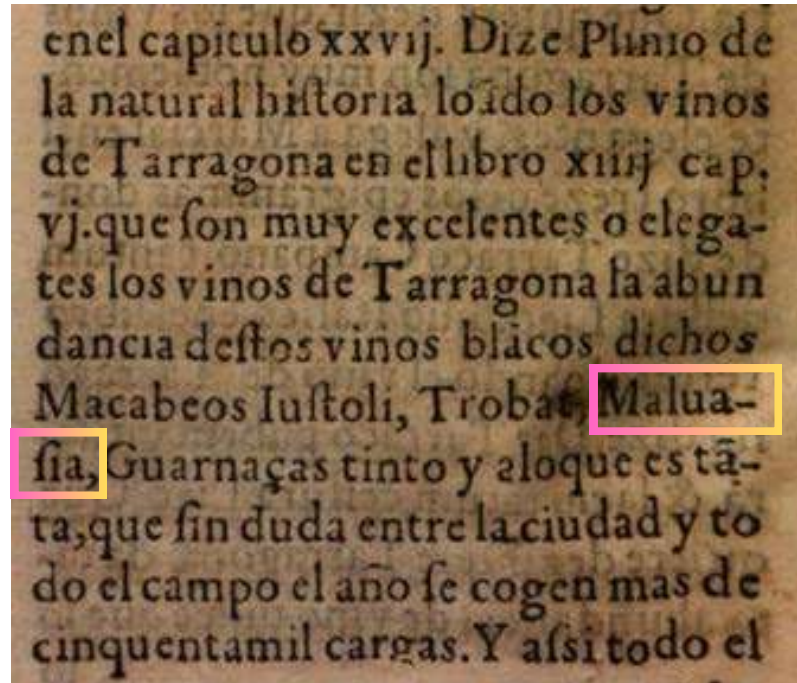
Nau típica medieval catalana: la Coca de Mataró, conservada a partir d'un exvot que van donar uns mariners que van sobreviure a una tempesta.

Lleuda de Tortosa **1298** *"item bota de vin grech o de malvasua: II solidos"*





Versió de 1572 impresa a Lleida per Pedro de Robles i Juan de Villanueva. Font: Universidades y Colecciones Singulares -Universidad de Granada. Biblioteca Universitaria.



Dels vins de la ciutat y Camp de Tarragona y lo quant són loats per los historiadors y scriptors.

1564

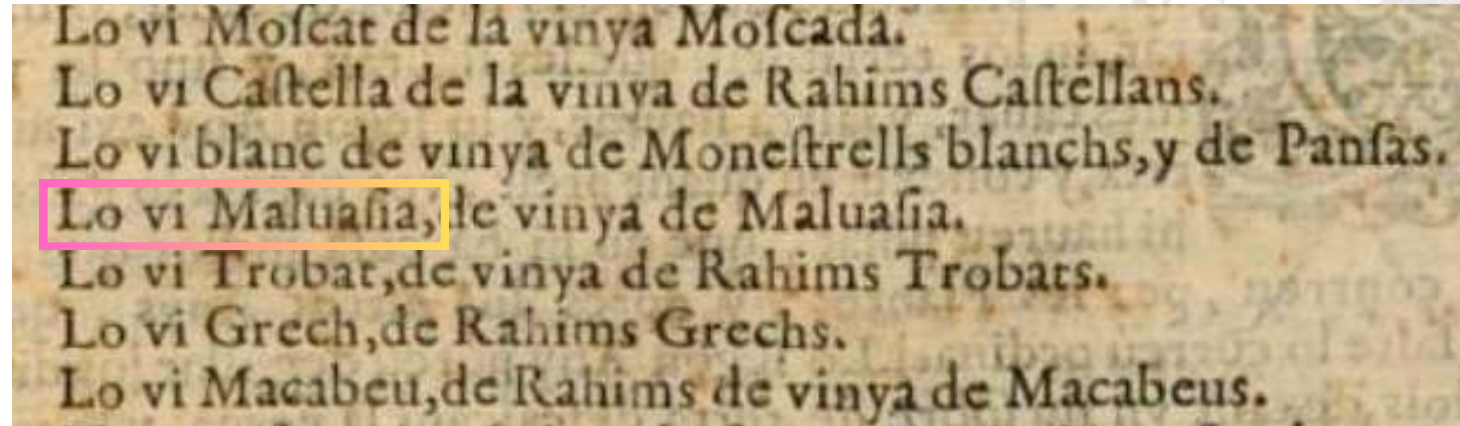
Libro de las grandezas y cosas memorables de la metropolitana insigne y famosa ciudad de Tarragona.

Lluís Pons de Icart, 1518 - 1578

*“En la dita ciutat, sols del terme que té, se cull cad any lo vi que à menester en lo Camp que·s diu de Tarragona; se’n cull tanta abundàntia que tot l’any proveheyx Barcelona y altres parts, de vins blanchs, [...] macabeu, trobat, justuli, **malvasia**; de vins claret y vermell a milenàs de càrregas. Y de poch temps ensàs’i cull guarnatxa, que és un vi molt delicat...”*



Edició digital basada en l'edició de Barcelona, Esteue Liberòs, 1617. Edició facsímil: Barcelona, Alta Fulla, 1999.
Font: Biblioteca virtual Miguel de Cervantes



1617

Llibre dels secrets de agricultura, casa rústica y pastoril

Miquel Agustí, 1560-1630

Es pot considerar un dels primers manuals d'agricultura **en català**

... *moscat, castellans, monestrells blancs, panses, **malvasia**, trobat, grec, macabeus...*



Crònica de Ramón Muntaner
(1265-1336). Biblioteca del
monasterio de El Escorial; COD
K-I-6-F 1. wikipedia.

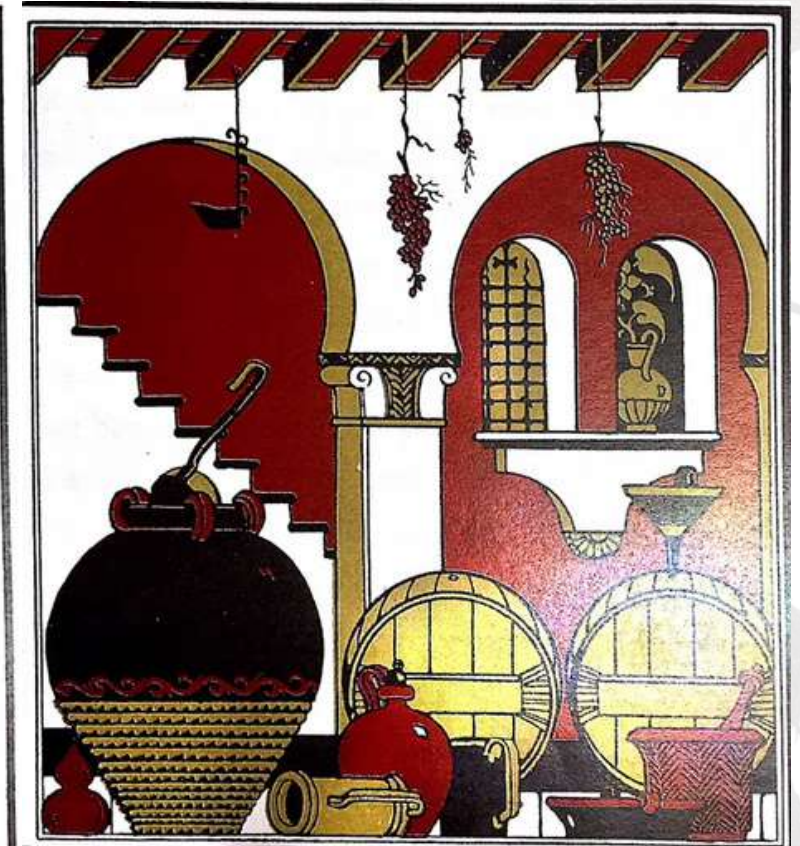
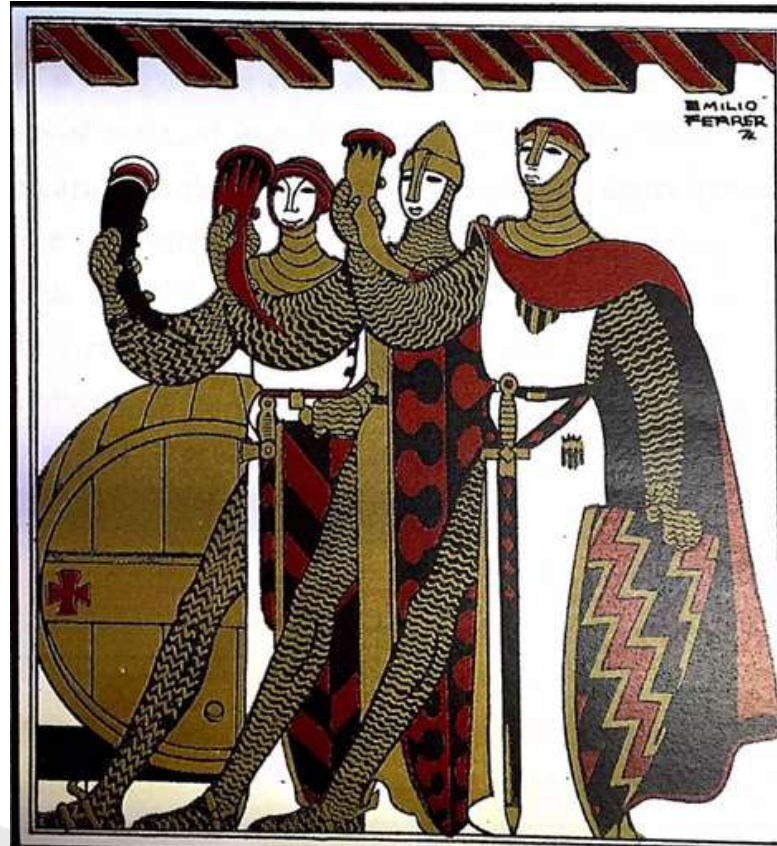
1325 - 1332

crònica de Ramon Muntaner

Capítol Expedicions a Barbaria i a les illes gregues

117 E, con lo senyor infant fo en Sicília, l'almirall, ab llicència del senyor infant, anà-se'n en Barbaria, a una illa qui ha nom Gerba, qui era del rei de Tunis. E barrejà l'illa e tragué'n més de deu mília, entre sarraïns e sarraïnes, que aportà en Sicília; e en tramès a Mallorca e en Catalunya. E guanyà tant, que la messiò que les galees havien feta e ço que costaren d'armar se quità. E après féu altre viatge, que anà en Romania e correu l'illa del Metelí e Estalimenes e les Formentes e Tin e Andria e les Mitoles. E puis correu l'illa de Xiu, on se fa lo màstec e seda; e carregà totes les galees del màstec e de la seda. **E pres la ciutat de Malvasia;** e tornà ab tal guany en Sicília, que aitals cinc armades se pagaren.

202 E Déus après donà-los tan bon temps, que **dins poc temps preseren terra a Malvasia;** e aquí los fon feta molta d'honor e los fo donat gran refrescament de totes coses. E atrobaren aquí manament de l'emperador que dretament se n'anassen en Contastinoble; e així ho compliren, que partiren de Malvasia e anaren-se'n en Contastinoble.



**VEGA DE RIBES (Sant Pere de Ribes)
Sasserra (2020)**



Vi jove criança en ampolla
100% Malvasia de Sitges



Masia La Serra (Sant Pere de Ribes)
vinyes ecològiques



Verema tardana. Premsat pneumàtic –
Sedimentació estàtica – Traspals -
Fermentació a T° controlada - criança sobre
mares - estabilització per fred- filtració
lleugera embotellat- envelliment en ampolla



Acidesa total tard: 7
Grau alcohòlic: 13.5%



Color groc amb matisos daurats.
Primera impressió aromàtica intensa
amb notes florals, especiades i de
fruit sec. Aroma madura i persistent.
Més endavant notes de préssec i
orellana. En boca equilibrat amb una
bona acidesa i gran amplitud de
boca molt persistent. Final melós
característic de la malvasia de Sitges

1298

"bota de vin grech
o malvasia"

Illibres port
Tortosa

1326

"que nul hom no
gos cassar en lo
viyet d'Ayguadolç"

capbreu

1400

"per premsar lo
vi grech..."

inventari Santa
Bàrbara

1481

documentació
notarial

1597

"...los vinos de
Cathalunya son los
millors tinga Espanya ...
en Sitges se fa Malvesia"

Onofre Monescal

**"Malvasia"
a Catalunya**

**Vinyes a
Sitges**

**premsa vi
grech**

**malvasia a
Sitges**

**"Malvasia de
Sitges"**



7a Setmana de la Malvasia
2022. Xerrada a càrrec de
Jacint Sastre, Grup d'Estudis
Sitgetans. Novembre 2022.

1481
documentació
notarial

1597
"...los vinos de
Cathalunya son los
millors tinga Espanya ...
en Sitges se fa Malvesia"

Onofre Monescal

**malvasia a
Sitges**

**"Malvasia de
Sitges"**



Edició Cormellas, Sebastián de
(15.-1654) (Barcelona) Font:
Archive.org

1597

Sermo vulgarment anomenat del Serenissim Senyor Don Jaume Segon...: predicaten la Sancta Iglesia de Barcelona a 4 de noembre del any 1597

Onofre Manescal

*Los vins de Cathalunya son los millors tinga Espanya, per que a mes de que en moltes parts se fan molt bons vins, en Rosselló se fa vi moscatell bonisim, sens altra manera de bons vins. En Mataro se fan vins clarets bonisims. **En Sitjas se fa malvesia regalada** y en Falset. En Benicarlo se fan molt bons vins. En lo camp de Tarragona se fan tota manera de vins, com son clarets, trobats, atzerims, santoli, y macabeus, ...*

3. La terra dels vins dolços

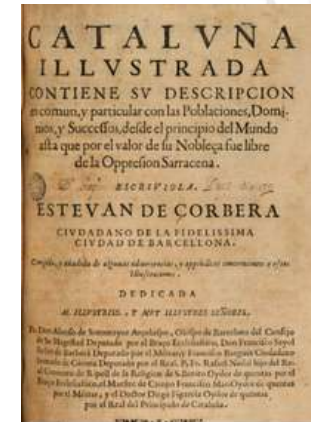
- la Malvasia a Sitges en el XVI - XIX
- cròniques de viatgers
- la primera etiqueta d'un vi català?
- exposicions universals
- Sitges: el vi de les elits

Los vinos de España fueron muy çelebrados de los antiguos . El de Tarragona, y la Letania alaban los Autores igualandoles con los mejores de Italia. Estos an ido siempre en aumento allí en la abundancia como en la suauidad, y excellencia. Toda Cataluña està llena de viñas, solo en Cerdaña, y en algunas partes de los Pirineos no las ay: pero los vinos asperos, y groseros que allà llegan, la naturaleza dela tierra los purifica de fuerte que despues pueden competir con los mejores. No tiene que defear vinos estrangeros por las diferencias que dellos se cogen en varias partes de admirable gusto, olor, y color. En Rossellon Claretos, y Moscateles. En Alella, y Mataron, y los demas lugares de la costa desde Barcelona hasta Blanes que es la antigua Laetania, Claretos, y blancos tan enteros, y vigorosos que los nauegan a las Indias. **En Sitjes, y Falses Maluasias.** En Canbrils, y Riudoms vinos blâcos de licor que llaman duiçes, y otros comunes. En lo demas del campo de Tarragona Iustolines, Xerelos, Verdies, Garnachas, y otros vinos blancos tintos, y aloques . En la ribera de Lobregat cerca de Barcelona Griegos, y en otras partes otros muchos de varios nōbres, fino tan generosos, suficientes para el vso, y sustento comun. De solo el campo de Tarragona se escriue que se cogen en el cada año mas de cinquenta mil cargas de vino.

1678

Cataluña ilustrada: contiene su descripcion en comun, y particular con las poblaciones, dominios y successos, desde el principio del mundo asta que por el valor de su nobleça fue libre de la oppresi. En Napoles : por Antonino Gramiñani.

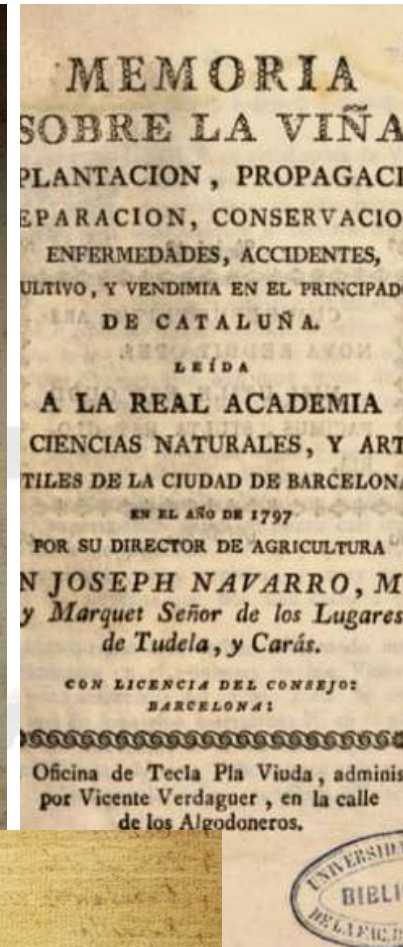
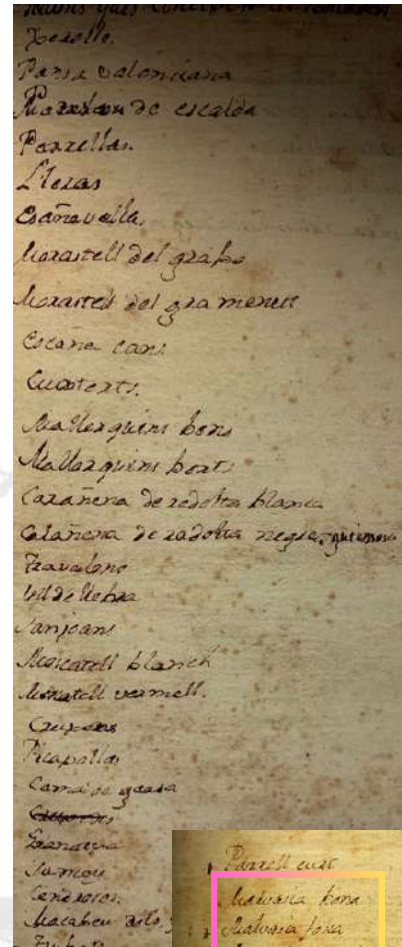
Esteve de Corbera



En esta provincia se practican los mejores methodos conocidos de cultivar la viña y los mismos que contiene esta memoria, solamente falta que se hagan generales. Lo mismo debe decirse del vino: **la malvasía de Sitjes**, la granatxa del Priorato, el vino blanco de Valls, y el tinto de Taya y Alella se hacen con mucha inteligencia y cuydado y pueden competir con los mejores vinos extrangeros

Barba y Roca, 1802

Llistat dels 35 raïms de Manuel Barba i Roca (CDV VINSEUM)



Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo, y vendimia en el Principado de Cataluña

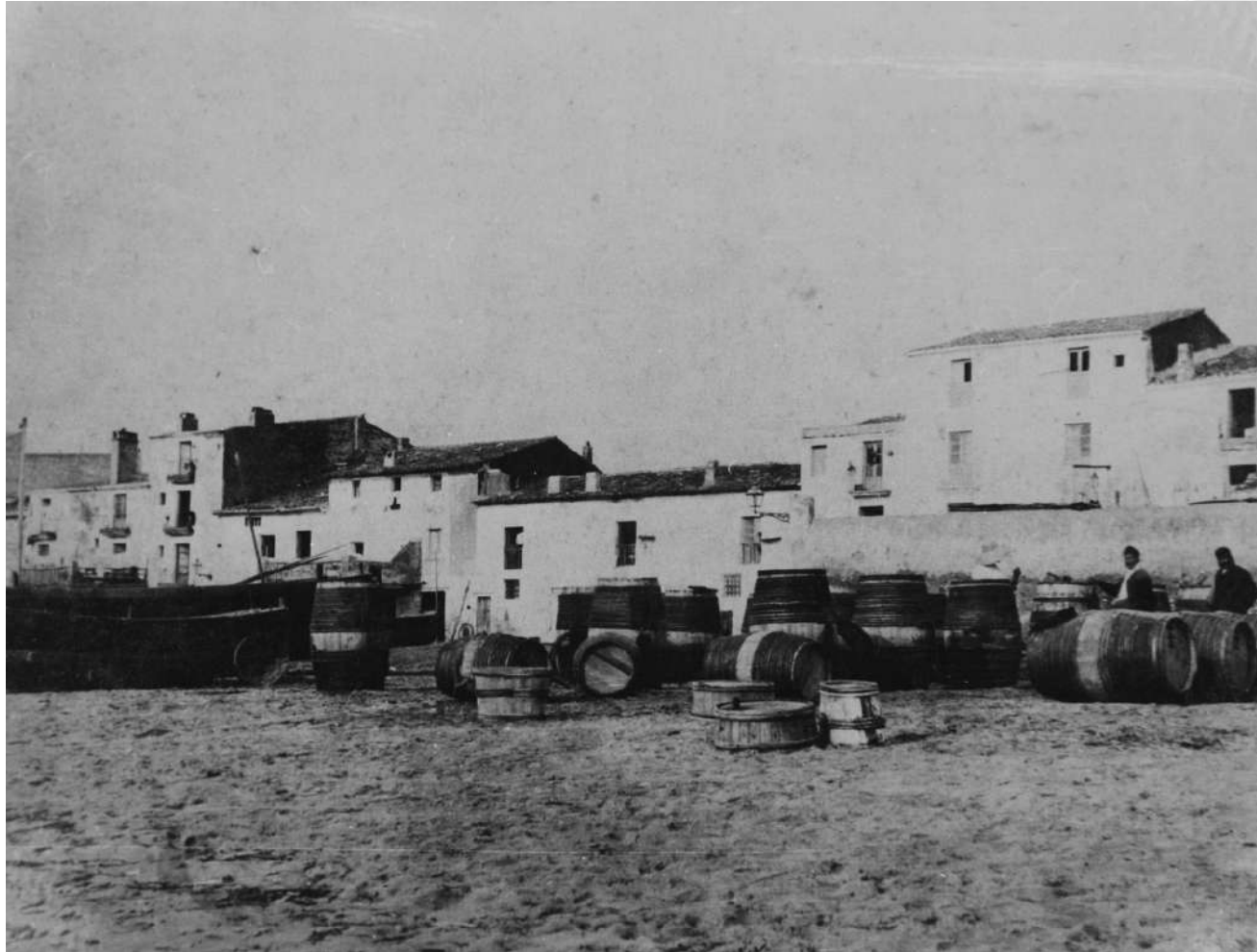
3. La terra dels vins dolços Malvasia de Sitges XVI - XIX

Las principales de la clase, ó genero de las que dan el fruto blanco, son las Sanjuananas, las Pansas valencianas, las Moscatells, las Macabeus, las Picapolls blanchs, las Xerellos, las Trobats, las Martorellas, las Multonachs, las Isagas, y **las Malvasias**; y las del que lo producen negro, las Granatxas, las Sumolls, las Lloras, las Picapolls negres, las Monastrells, las Carañenas, y las Castellanas.

Josep Navarro - Mas, 1797







Botes a la platja de Vilanova i la Geltrú, finals segle XIX. Autor: No identificat. ACGAF60-140 Arxiu Fotogràfic municipal.





1a etiqueta d'un vi català



6x4cm

“Malvasia de casa Falç de Sitges. de Catalluña, comprada en Palma de Mallorca Calle de Apuntadores”, 1809-1811. Arxiu Històric Municipal de Sitges, Fons Falç-Dalmau.



MALVASIA

de casa Falç de Sitges, en Catalluña.

10x7cm

Etiqueta de Malvasia de Sitges encarregada al gravador Masferrer cap al 1820, de la casa Falç, Celler liderat per Ramon Dalmau i Falç. Hi podem veure detalls d'oficis, com les veremadores, l'hisendat i el traginer; i de moments cabdals com la verema. Arxiu Històric Municipal de Sitges, Fons Falç-Dalmau.

Estands de Codorniu i de Coñac Félix Martorell a l'Exposició Internacional de Barcelona. Autoria: Sagarra y Torrents 1929. ANC1-585-N-7501



2621 – Riera y Matas (Miguel),
Sitjes. – 2½ botellas de vino. I. g. 17.
R. I. A. C. de S. I.

2624 – Robert (Bartolomé), Sitjes.
– Vinos. I. g. 17.
R. I. A. C. de S. I.

2625 – Robert (Mariano), Sitjes.
– 12 botellas de vino. I. g. 17.
R. I. A. C. de S. I.

2604 – Puig de Galup (José B.),
Sitjes. – Vinos y aceites. I. g. 17.
R. I. A. C. de S. I.

2567 – Miró (Joaquin), Sitjes. –
Vinos.. . . . I. g. 17.
R. I. A. C. de S. I.

Catálogo Exposición Universal Barcelona 1888. Sección X. Página 80.
Dipòsit digital de documents - UAB



HABIENDO REBAJADO LA MUNICIPALIDAD, LOS DERECHOS DE LOS VINOS.

Á LOS S^{tes} FARMACÉUTICOS, FOTÓGRAFOS, PLATEROS Y NAVIEROS, & & LA BODEGA CATALANA HA REBAJADO LOS PRECIOS. ESPECIALIDAD EN ESPÍRITUS DE VINO Y URUJO. SIN COMPETENCIA.

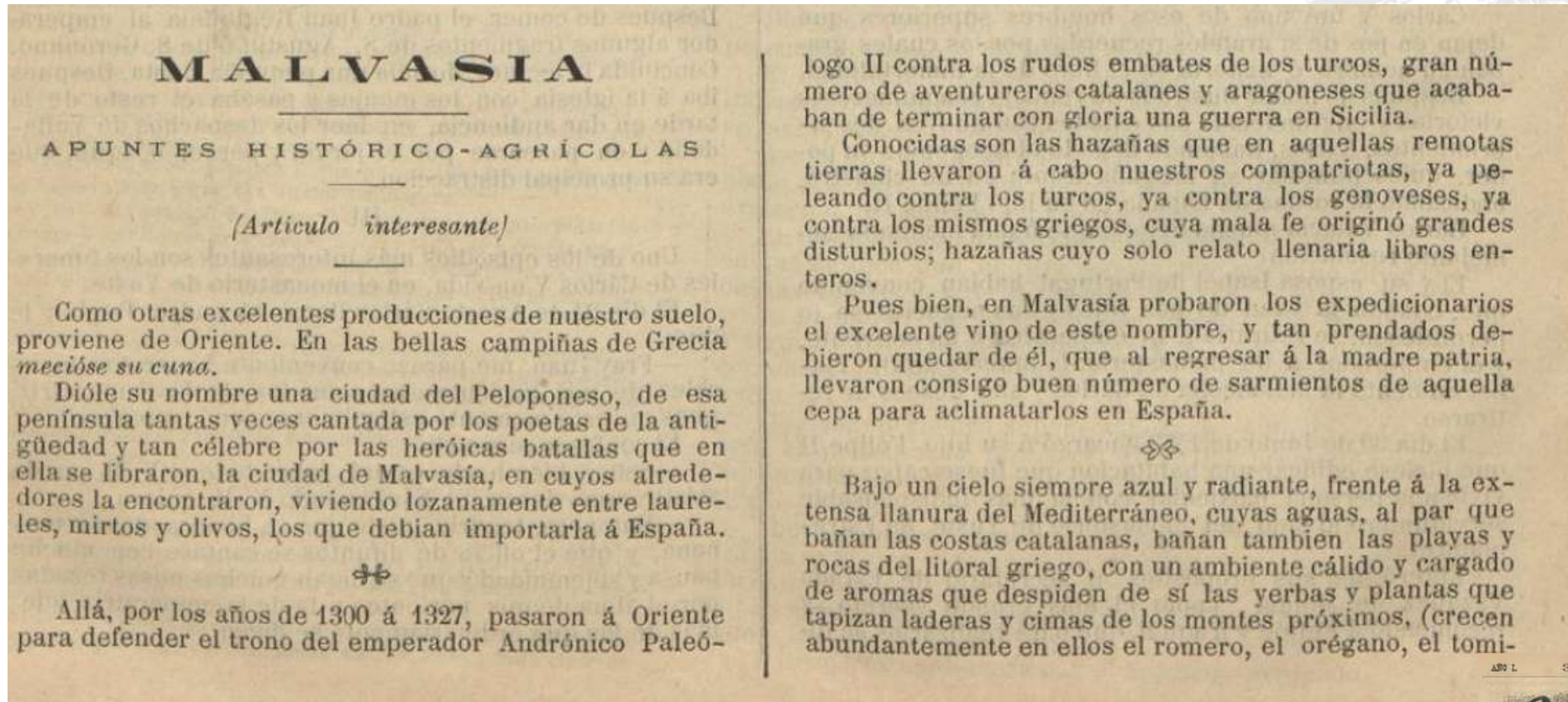
El dueño del nuevo establecimiento, **A la Bodega Catalana** sita en la calle del Palau n^o 4, Ofrece á todos los S^{tes} industriales mas arriba citados y al Público en general, sus Espíritus legítimos de Vino y Urujo inmejorables garantizando su verdadera legitimidad.

Espiritu de Vino de 37 á 38 grados 4 Rs. Porron. Espiritu de Urujo de 37 á 38 grados 3 ½ Rs. porron.

EN EL MISMO ESTABLECIMIENTO SE HALLARÁN CONSTANTEMENTE EN VENTA LOS ARTÍCULOS QUE MAS ABAJO SE ESPRESAN TODOS ELLOS DE LAS CLASES MAS SUPERIORES GARANTIZANDO IGUALMENTE SUS SUPERIORES CALIDADES.

Botella Malvasia de Sitges	20 Reales.	Porron Priorato seco	14 Cuartos.
Porron aguardiente anisado doble	4 id.	id. San Vicente	12 id.
Porron vino rancio	4 id.	id. Alella	12 id.
Porron de Garnacha	30 Cuartos.	id. de Mesa tinto	10 id.
id. de vino de Gloria	20 id.	id. de Mesa clarete	10 id.
id. Mistela de la mas fina doble	17 id.	id. de Mesa tinto	8 id.
id. Vino blanco de Málaga	17 id.	id. de Mesa clarete	8 id.
id. Priorato dulce	16 id.	id. Vinagre	10 id.

Aceites de Reus 20 reales cuartán y jabon de Reus á precios cómodos.
Tambien se espended en Cuarterolas, en cajas y botellas sueltas; Se llevan á domicilio los pedidos



La Hormiga de Oro

15 juliol 1884

Mauel Llopis i Bofill - viticultor de Sitges (Malvasia Llopis)

Font: Hemeroteca Biblioteca Nacional



llo y el espliego); creado por la fresca brisa del mar, que templó los ardores del sol; circuido por un cordón de montañas que lo resguardan amorosamente de los frios del Norte, con un clima semejante al de Grecia, el pequeño valle de Sitges, de tierra fertilísima, fué escogido para recibir la valiosa planta helénica.

Las manos que en Artaqui, Galipoli y Atenas habian empuñado la vencedora espada terror de turcos y griegos, ocupáronse en plantar y cultivar la cepa Malvasia, trocando así los rudos embates de la guerra por más pacíficas y provechosas tareas.

Desde entonces crece en el valle de Sitges, lozana, espléndida y robusta, como en tierra propia, y tan á su gusto, que nunca, nunca ha querido abandonarlo ni pasar á otras comarcas por hermosas, ricas y fértiles que fueran.

La uva que dicha cepa produce tiene la forma y tamaño de la uva comun, pero algo más larga; sus granos son pequeños, redondos, de un bello color dorado y muy separados entre sí. Vedla colgar graciosamente bajo un dosel de pámpanos, cuyo vivo color verde parece robado á la esmeralda; vedla, suspendida, oscilar á impulsos de la brisa y recibir el beso del sol, que la dora y le comunica las excelentes cualidades que la distinguen.



Malvasia se aviene poco con los gustos y tendencias de la época actual. Puede casi asegurarse que los aires del progreso le han sido desfavorables. Malvasia vivia á sus anchas bajo el antiguo régimen. ¡Qué bien se hallaba entonces, próxima al brasero y á la vista de cornucopias, arquillas y sillones de baqueta, saboreada por gentes de bordado casaca y calzon corto, empolvada peluca y espadin! Entonces sí que verdaderamente prosperaba. Crecia en gran parte del valle de Sitges, y la rada de esta villa se hallaba siempre cuajada de buques que conducian á lejanas tierras el precioso vino. Su consumo no se limitaba á España, y su extenso mercado alcanzaba desde Palestina á Inglaterra. Esta nación, especialmente, importaba grandes cantidades de Malvasia, y esto desde tiempos un tanto remotos, á lo que parece, pues las viejas crónicas británicas nos hablan de la muerte del duque de Clarence, hermano del rey Eduardo IV, que pereció ahogado en un tonel de Malvasia en 1478.

Era Eduardo hombre amable y galante, pero vicioso y cruel; gastaba en locos devaneos los inmensos recursos de la nación, y no salia de sus vergonzosas orgías sino para enviar nuevas víctimas á la muerte. El duque se atrevió á hablar en alta voz contra los crímenes del monarca, lo cual irritó de tal manera á éste, que juró la muerte del de Clarence. Hizole arrestar inesperadamente y solicitar su suplicio por los Comunes, y el Parlamento le condenó á muerte por el delito de alta traición. El solo favor que el rey concedió á su hermano despues de la condena, fué dejarle escoger el género de muerte, y pereció, como hemos dicho, ahogado en un tonel de Malvasia, *«gentil elección, dice David Hume en su Historia de Inglaterra, que supone una afición excesiva hácia este licor.»*

La Hormiga de Oro

15 juliol 1884

Mauel Llopis i Bofill - viticultor de Sitges (Malvasia Llopis)

Font: Hemeroteca Biblioteca Nacional

Todo en este mundo es efímero y baladí, y la prosperidad, la bienandanza que á grandes rasgos acabamos de describir, desvaneci6se como se desvanece el humo aunque sea muy denso y duradero. La indiferencia, primero, el desvío despues, y el olvido por último, dieron al traste con el poder de Malvasía.

Un revolucionario audaz é ingenioso, venido como las ideas reformadoras, de la vecina nacion francesa, contribuyó no poco á esta decadencia. Este revolucionario ingenioso y audaz, es el Champagne.

A contar nosotros con la pluma de Plutarco, el autor de *Vidas paralelas*, qué de bellas comparaciones, qué de ideas delicadas, qué de graciosos contrastes, qué concordancias no sospechadas, qué de rasgos característicos, qué de felices ocurrencias no saldrian de ella poniendo frente á frente estos dos vinos y haciendo notar y avalorando las cualidades de uno y otro!

Malvasía es, á nuestro juicio, como dama de gran belleza y alta alcurnia, discreta, modesta, recatada, enemiga de exhibirse y poco aficionada al ruido y al reclamo. Champagne es el mozuelo alegre, listo, decidor, galan y amigo de ruidosas aventuras. Malvasía es seria, grave; Champagne, risueño, bullicioso; con su claro color, su dorada espuma y el modo ruidoso de presentarse, es el más acabado simbolo del buen humor. A Malvasía la encontrabais siempre luciendo en las grandes mesas, al propio tiempo que á la cabecera del enfermo

alentándolo, reanimándolo y restituyéndolo á la vida. A Champagne no le busqueis en estos últimos sitios, buscadle más bien en festines y francachelas. Champagne es el huésped constante y favorito del *restaurant*.

Merced á esas cualidades, palanca siempre segura de grandes reputaciones, Champagne invade todos los mercados y es bien recibido en todas partes.

Ante tal irrupcion y pasados los primeros momentos de vacilacion y de estupor, Malvasía no se da sin embargo por vencida, no se anonada, no se amilana; antes bien, aceptando de buen grado la lucha que las nuevas circunstancias originan y abandonando su actitud reservada, prepárase para la lid, y así metida en elegantes botellas de cristal, pregonada por charoladas etiquetas que publican su glorioso abolengo, acude á las Exposiciones, va siempre donde sus rivales le disputan la victoria y en todas partes su éxito es completo.

La Hormiga de Oro

15 juliol 1884

Mauel Llopis i Bofill - viticultor de Sitges (Malvasia Llopis)

Font: Hemeroteca Biblioteca Nacional

Hace algunos años, una invasion terrible amenazó de muerte las cepas. Cual lepra se extendia por los racimos y pámpanos, haciéndoles perder frescura y vigor, la enfermedad del *oidium*. Despues de grandes esfuerzos logróse aminorar, primero, y dominar, despues, esta plaga.

Hoy se difunde por todas partes siniestro rumor. Una plaga mucho más funesta que la anterior amenaza concluir con la produccion vinicola. El trabajo sordo, persistente, abrumador de millones de parásitos que se sitúan en las raicillas de las cepas, atrofia los órganos por donde estas se nutren, y ante sus efectos desastrosos se ha llenado de pavor el corazon de los viticultores. Trátase de un enemigo terrible por su fuerza, que es grande; por su número, que es asombroso; por sus medios de propagacion, que son múltiples y activos, y por el modo insidioso como ataca; de un enemigo al cual no es fácil combatir porque se esconde bajo tierra, y contra el que, ¡triste es confesarlo! han sido poco eficaces los recursos de la ciencia. ¡Quiera Dios que Malvasía se libre de *filaxera* como al fin se libró del *oidium*! ¡Quiera Dios que el valle de Sitges vea aun por siglos y siglos levantarse gallarda y frondosa sobre sus tierras esa planta que con tanto amor tomó carta de naturaleza entre nosotros!

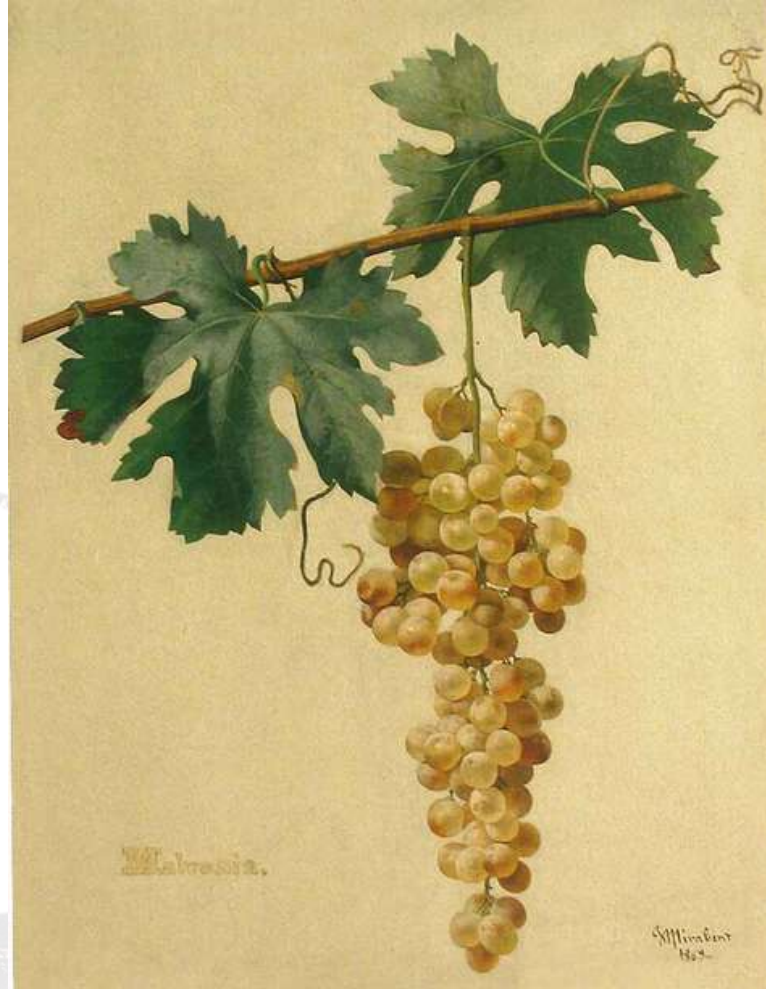
M. LLOPIS Y BOFILL.

La Hormiga de Oro 15 juliol 1884

Mauel Llopis i Bofill - viticultor de Sitges (Malvasia Llopis)

Font: Hemeroteca Biblioteca Nacional

Mirabent i Gatell
1860'



VINSEUM.

3. La terra dels vins dolços
Sitges: el vi de les elits





1886

Historia y cultivo de la malvasía en la villa de Sitges,

Certamen Científich Literaride Sitges

Lluís de Dalmau



PREMI OFERT PER D. JOSEPH B.^A PUIG DE GALUP

Premi.—LA MALVASÍA, de D. Guillelm J. de Guillen-García.

Accésit.—HISTORIA Y CULTIVO DE LA MALVASÍA EN LA VILLA DE SITGES, de D. Lluís de Dalmau.

HISTORIA DE LA CEPA Y VINO DE MALVASÍA

La historia del vino es más larga de lo que parece á primera vista, y debe ser así, por que además de ser un producto antiquísimo y de gran consumo, son muchísimos los autores que se han ocupado de este precioso caldo. Moisés es el primero que nos lo dá á conocer en sus inmortales libros, diciéndonos cuando se elaboró por primera vez (1), y despues de exponer sus efectos, describe parte del sistema de fabricacion (2), algunas clases de vinos (3), aplicaciones que tenia entónces (4), etc., etc. Despues, autores griegos, romanos y de otras naciones (1), escribieron sobre el vino, la vid y el vinagre, habiéndonos legado preciosos detalles sobre estos interesantes cuerpos, mezclando en sus narraciones agrícolas-industriales, curiosas costumbres vinícolas (si así pueden llamarse) de aquellas épocas. Si además registrásemos los documentos que se hallaban en los archivos de los antiguos monasterios (2), describiésemos los trabajos que sobre muestras de vinos (de muchos siglos de existencia) se han practicado (3), y examinásemos los envases que se hallan en diferentes Museos, tendríamos con todo esto materia para escribir un grueso volumen ó volúmenes.



1886

Historia y cultivo de la malvasía en la villa de Sitges,

Certamen Científich
Literaride Sitges

Lluís de Dalmau

PREMI OFERT PER D. JOSEPH B.^A PUIG DE GALUP

Premi.—LA MALVASÍA, de D. Guillelm J. de Guillen-García.

Accésit.—HISTORIA Y CULTIVO DE LA MALVASÍA EN LA VILLA DE SITGES, de D. Lluís de Dalmau.

Poda: El modo de podar la Malvasía que siempre ha de ser en adviento, en sus primeros años es el mismo que el usado en las viñas comunes, llamado en catalan *podat redó*, esto es no dejando ningun pulgon á fin de que la cepa en sus primeros ocho ó diez años, eche buena porra ó cepa, pasados los cuales se practica la poda larga dejando un sarmiento de siete á ocho yemas el cual hay que fijarlo en una estaca de sólida madera que previamente se clava el pié de cada cepa, atravesando, entre una y otra estaca, cañas transversales que se usan desde antiguamente, pudiendo hoy sustituirlas por alambres galvanizados en los cuales se fija, por medio de una fuerte ligadura, el pulgar de siete á ocho yemas como hemos manifestado más arriba, procurando siempre que el sarmiento venga por encima de las cañas transversales ó alambres, advirtiéndole que, al dar la vuelta al sarmiento por detrás de la estaca, conviene que queden dos yemas, por lo ménos, libres, pues muchas veces con la torcedura sufren las yemas y la cepa pelagra: á esta operacion se llama en catalan *entriar*, y se ejecuta en el mes de Febrero. Brotadas las vides y desarrollados los sarmientos se *esperguren*, como en las viñas comunes, cortando todas las ramas y vástagos que echa el tronco y madera para que no desvien la sávia destinada á las yemas fructíferas.



1886

Historia y cultivo de la malvasía en la villa de Sitges,

Certamen Científich
Literaride Sitges

Lluís de Dalmau

PREMI OFERT PER D. JOSEPH B.^A PUIG DE GALUP

Premi.—LA MALVASÍA, de D. Guillém J. de Guillen-García.

Accésit.—HISTORIA Y CULTIVO DE LA MALVASÍA EN LA VILLA DE SITGES, de D. Lluís de Dalmau.

Recoleccion: Estado de madurez de la uva para efectuarla.—A mediados de Setiembre, ó un poco más tarde, segun los terrenos; la uva de malvasia se presenta en racimos de un hermoso color amarillo de oro, de forma y tamaño de la uva comun pero algo más alargada, sus granos son pequeños y redondos y separados entre sí; de sabor agradable, característico, entre dulce y agrio, lo que hace que sea preferible el vino ya elaborado, que la uva en este estado de madurez. Pero no es esta la época más á propósito para la elaboracion del vino malvasia, sino que es menester que la uva reciba por más tiempo los rayos del sol hasta mediados de Octubre, en cuya época se observa que los granos han perdido el color amarillo para adquirir un color azul negruzco que parece que se dispone á podrirse formándose pasas, á lo que se llama esflorar. Una vez esflorada la uva es muy sabrosa y con exquisito licor, siendo el mejor estado para su recoleccion, pues la uva ha adquirido los principios indispensables para dar el estimado vino. Llegado, pues, á este estado de madurez se empieza la recoleccion que se verifica de una manera especial si se quiere obtener el exquisito licor, pues de esto dependen sus buenas cualidades empleando para dicha operacion especialmente á las mujeres que van provistas de tijeras y una espuerta ó mejor una especie de cubo de madera que llaman *mané* el cual colocan debajo de cada racimo y está destinado á recibir los granos que han llegado á la completa madurez, los cuales se van escogiendo y cortando con las tijeras sujetando los racimos con la otra mano para facilitar la operacion, verificándose así una verdadera eleccion, ó desgrane, pues no todos los granos de un racimo se presentan igualmente sazonados, dejando los que no han



1886

Historia y cultivo de la
malvasía en la villa de
Sitges,

Certamen Científich
Literaride Sitges

Lluís de Dalmau

llegado á este estado hasta que, pasados algunos días, el sol boyá obrado de nuevo sobre ellos adquiriendo los caracteres propios que hemos apuntado; y entónces se repite la operacion que puede efectuarse tres y cuatro veces, hasta que por último se recogen los racimos plenamente sazonados, advirtiéndole que, en este caso, hay que separar igualmente los granos del tallo ó escobajo que los sostenian en la cepa, pues, para que el vino Malvasia tenga las buenas cualidades que le son propias, es necesario que la elaboracion se haga con mucha limpieza y esmero, exprimiendo solo los granos preparados de la manera indicada.

PREMI OFERT PER D. JOSEPH B.^A PUIG DE GALUP

Premi.—LA MALVASÍA, de D. Guillelm J. de Guillen-García.

Accéssit.—HISTORIA Y CULTIVO DE LA MALVASÍA EN LA VILLA DE SITGES, de D. Lluís de Dalmau.

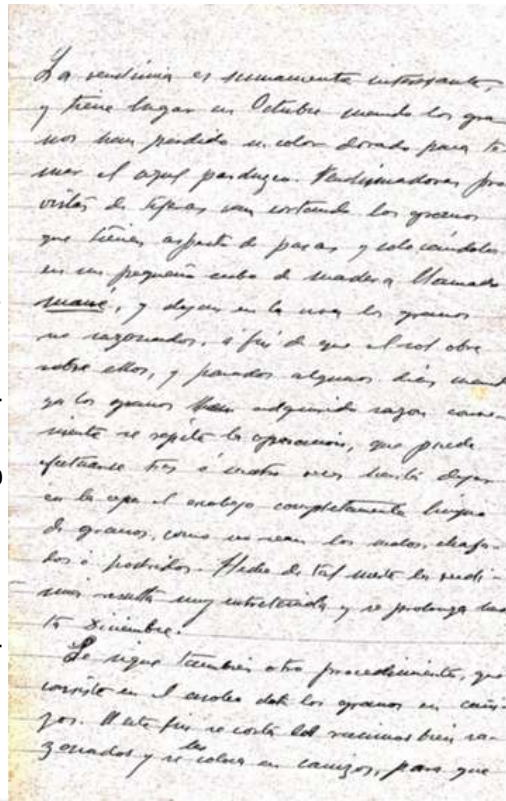
Font iconografica

La recol·lecció de la Malvasia de Sitges (1895),
J. Miró i Argenter. Museus de Sitges.



Fons Llopis AHM Sitges aprox. 1/3 XIX

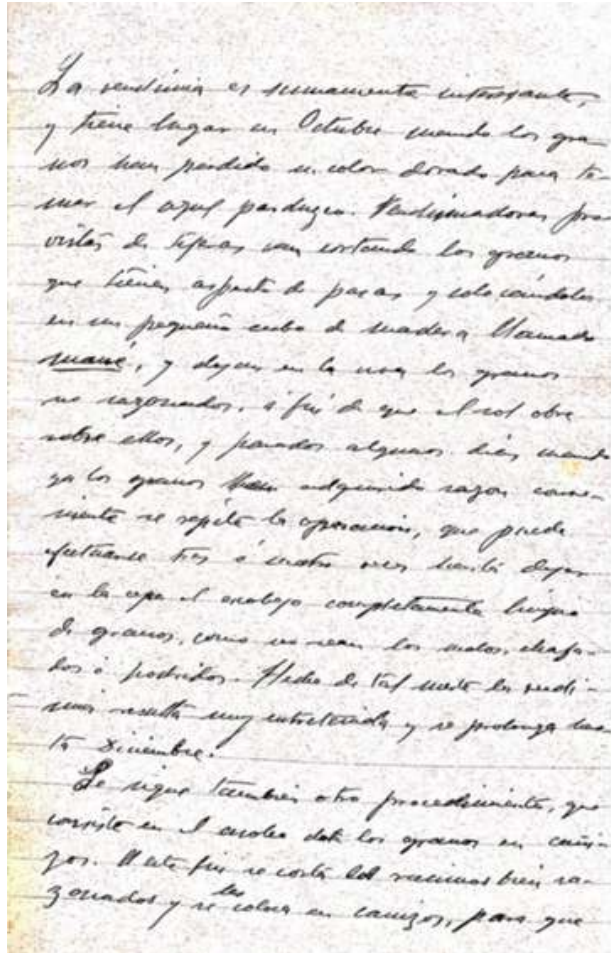
Font documental



Veremadores collint la malvasia de Sitges, zona
d'Aiguadolç.. Fons Soriol Riera Matas - Arxiu FHSJBS
aprox. finals XIX

Font visual

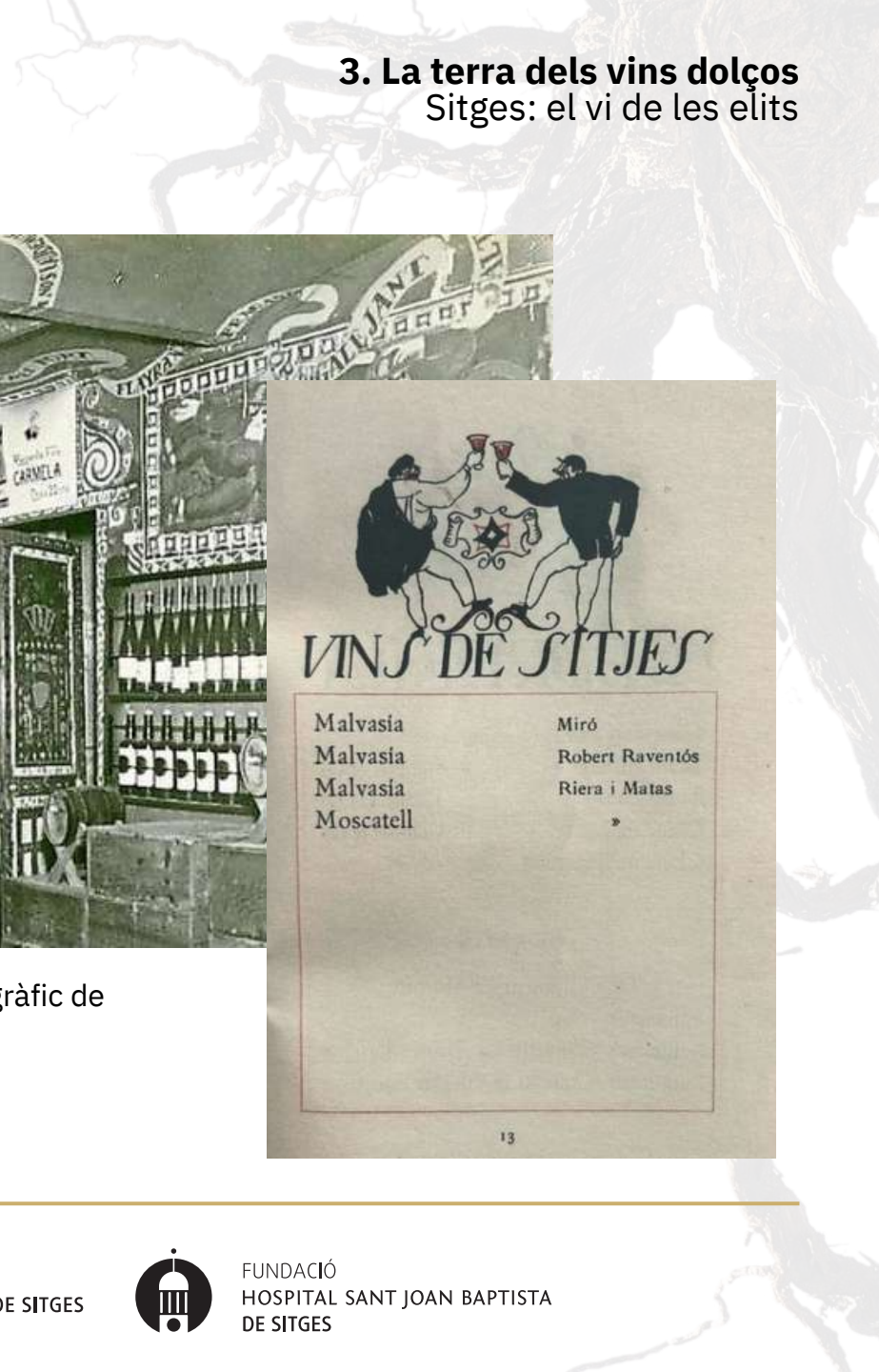




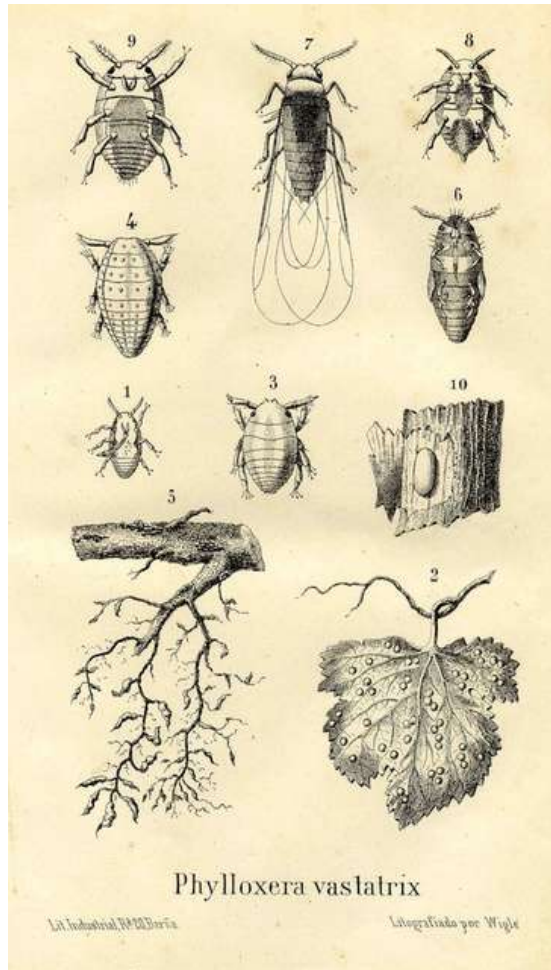
“La vendimia es sumamente interesante, y tiene lugar en Octubre cuando los granos han perdido su color dorado para tener el **azul parduzco**. **Vendimiadoras provistas de tijeras** van cortando los granos que tienen aspecto de **pasas** y colocándolos en un pequeño cubo de manera llamado mané, y dejan en la uva los granos no sazonados, a fin de que el sol obre sobre ellos, y **pasados algunos días cuando ya los granos han adquirido sazón [...] se repite** la operación, que puede efectuarse **tres o cuatro veces** hasta dejar en la cepa el escobajo completamente vacío de granos [...]. Hecho de tal manera [...] resulta muy entretenida y **se prolonga hasta diciembre**. Le sigue también otro procedimiento que consiste en el [...] de los **granos en cañizos**. En este si que se cortan los racimos bien sazonados y se coloca en cañizos ... “



Interior del celler de les Galeries Laietanes (fotografia: Arxiu Fotogràfic de Barcelona). Font: vilaweb.



- ## 4. La Malvasia a finals del XIX i XX
- la decadència
 - estatuto del vino del 1932
 - Llegat Llopis 1935
 - el resorgiment del 1990'
 - (re)acceptació de la DO Penedès



oïdi + fil·loxera

modes i tendències de mercat

dificultats vinya + malalties

alts costos de producció

boom constructiu

indústria de la felicitat - turisme



oïdi + fil·loxera

modes i tendències de mercat

dificultats vinya + malalties

alts costos de producció

boom constructiu

indústria de la felicitat - turisme



Pel.lícula de Sitges 1920,
col.lecció de Jordi Barón.





reunir las condiciones que exige el artículo 31, los siguientes nombres geográficos: Rioja, Jerez, Xerez o Sherry, por ser sinónimos; Málaga, Tarragona, Priorato, Panadés, Alella, Alicante, Valencia, Utiel, Cheste, Valdepeñas, Cariñena, Rueda, Rivero, Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda, **Malvasia-Sitjes**, Noblejas y Conca de Barberá.

Marc legislatiu dins de la Reforma agrària II REPÚBLICA
Decret 8 setembre 1932
Gaceta de Madrid—Núm. 257 / 13 Septiembre 1932

19 DO, 6 catalanes

- Tarragona
- Priorato
- Panadés
- Alella
- **Malvasía-Sitjes**
- Conca de Barberá

Año CCLXXII.—Tomo IV Miércoles 22 Noviembre 1933 Núm. 326.—Página 1185

DIRECCION-ADMINISTRACION:
Calle del Carmen, núm. 25, entresuelo.
Teléfono núm. 12.522.



VENTA DE EJEMPLARES:
Ministerio de la Gobernación, planta baja.
Número suelto, 0,50

GACETA DE MADRID

Ilmo. Sr.: Vista la instancia presentada por la Asociación Oficial de Criadores Exportadores de Vinos de Barcelona, solicitando sea designado el Consejo regulador de la denominación de origen "Malvasia-Sitges" informada favorablemente por el Instituto Nacional del Vino, y en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 29 y siguientes del capítulo 4.º, sobre denominaciones de origen del Decreto de 8 de Septiembre de 1932, Ley de 26 de Mayo de 1933,

1.º Que en el plazo de quince días, a partir de la publicación de la presente Orden en la GACETA DE MADRID, quede constituido el Consejo regulador de la denominación de origen "Malvasia-Sitges", presidido por el Ingeniero Director de la Estación de Viticultura y Enología de Villafranca del Panadés, y del que formarán parte dos Vocales en representación de los Viticultores, designados por la Unión de Viticultores de Cataluña; dos Vocales representando a los Criadores Exportadores de Vinos, designados uno por el Sindicato Oficial de Criadores Exportadores de Vinos de Villafranca del Panadés y el otro por la Asociación Oficial de Criadores Exportadores de Vinos de Barcelona; dos Vocales designados por la Junta Vitivinícola provincial de Barcelona y dos Vocales adjuntos, en calidad de asesores, en representación de los intereses generales, designados uno por la Confederación Nacional de Viticultores y el otro por la Federación de los Criadores Exportadores de Vinos de España.

Hospital de Sitges al 1920'. Fons FHSJBS.



Hola!



CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges) Llegat Llopis (2017)



Vi criança roure francès
100% Malvasia de Sitges



Vinyes històriques Aiguadolç
Llegat Llopis 1935



Verema manual amb selecció a la vinya i taula de selecció. Premsat de raïm prèviament refredat en cambra frigorífica a una temperatura entre 3° i 5 °C. Rendiment del 60%. Fermentació d'1/3 del vi en barrica de roure francès (durant 4 mesos) i 2/3 en dipòsit a temperatura controlada de 14 °C. Criança per separat fins al cupatge de tots dos vins. Criança sobre lies i “batonnage” a la barrica, remogut de lies en el dipòsit. 1000 ampolles.



Color groc llimona amb matisos d'or nou, i cert pes a la copa. Aroma elegant, profund i agradable, on els aromes varietals de pinya, llimona, albercoc i préssec, s'enllacen amb les notes cremoses de la criança, donant pas a un rerefons aromàtic amb tocs salins i certa mineralitat. Viu i equilibrat a la boca, on la mateixa fruita saborosa i l'alcohol harmonitzen amb la viva acidesa varietal i els records de la criança que aporten estructura però no molesten. El final és viu i sàpid, amb records de pell de cítrics, i certa salinitat. Post gust llarg i molt gastronòmic.



Sucres residuals: 0.4g/L
Grau alcohòlic: 13.5%
Acidesa total: 7



cadastre 1932 polígon 17

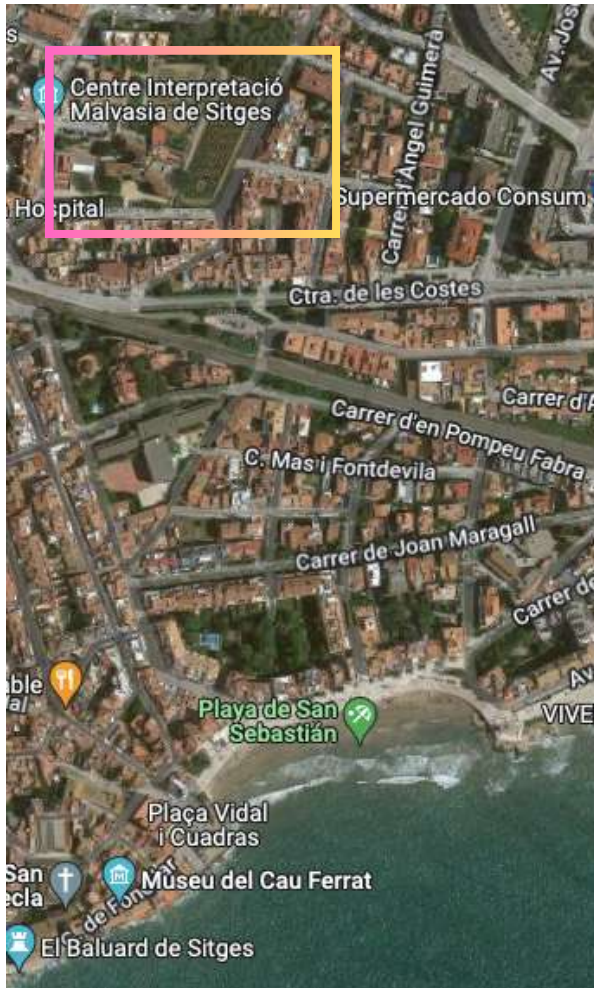


cadastre 1932 polígon 16





cadastre 1932 polígon 11



La nissaga Almirall

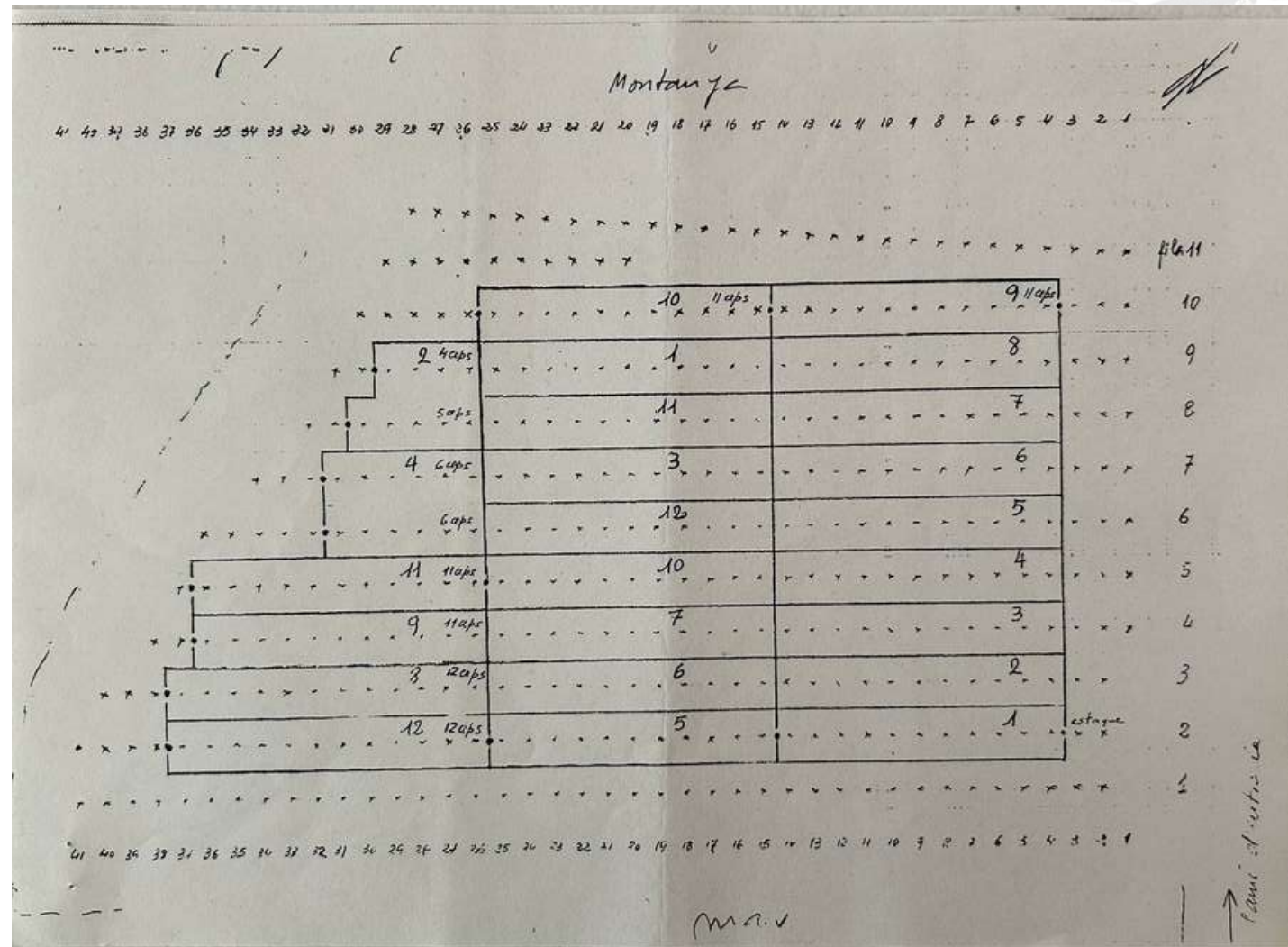
Antoni Almirall i Carbonell (1893 - 1981)

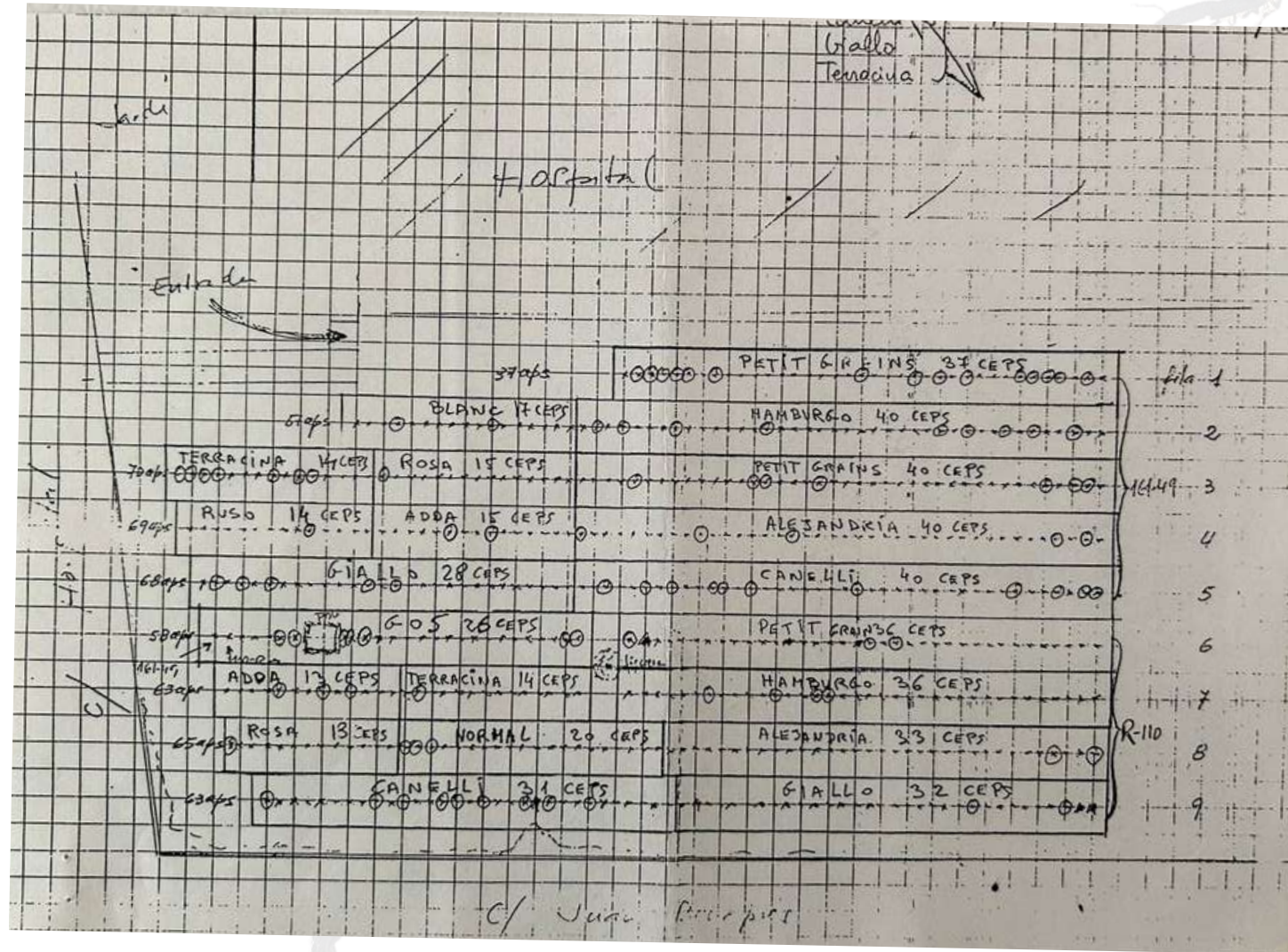
Antoni Almirall i Andreu (1922 - 2017)

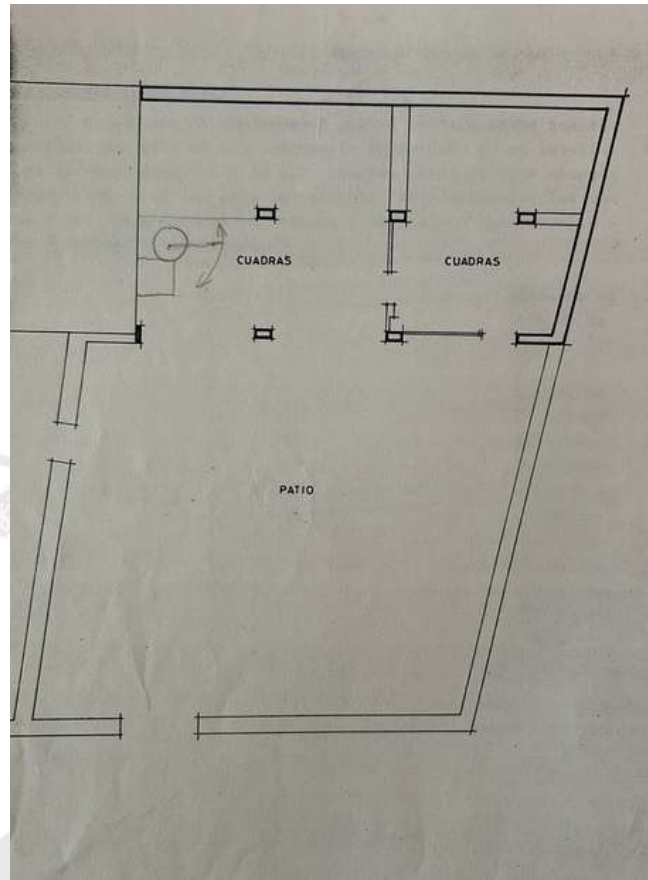
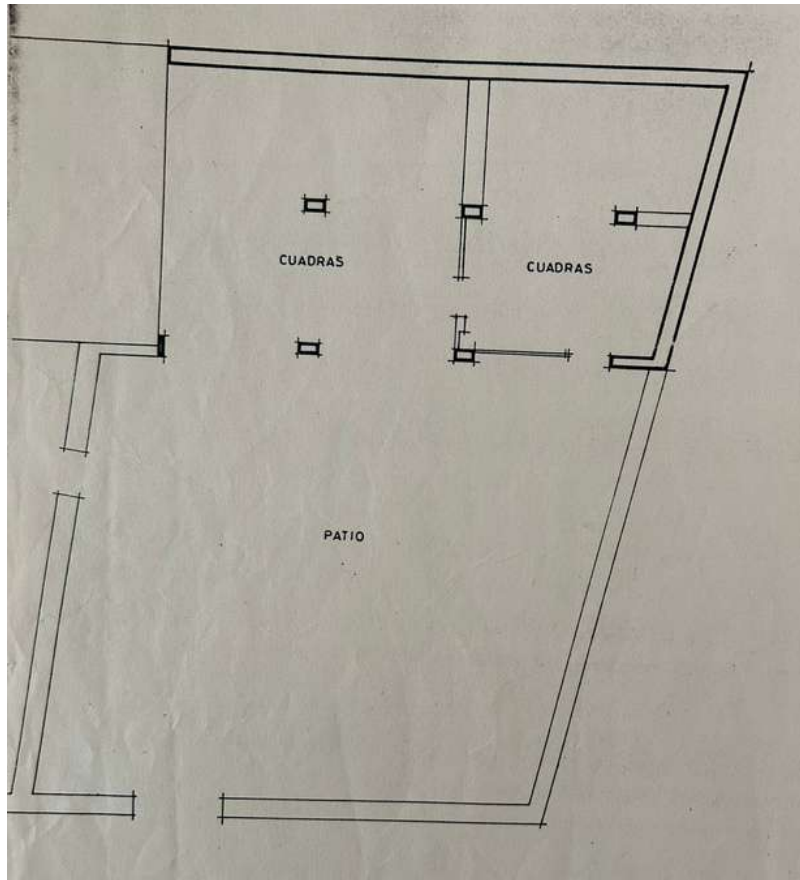
Carme Almirall i Malivern (1953 - ...)

Anna Baquès i Almirall (1975 - ...)

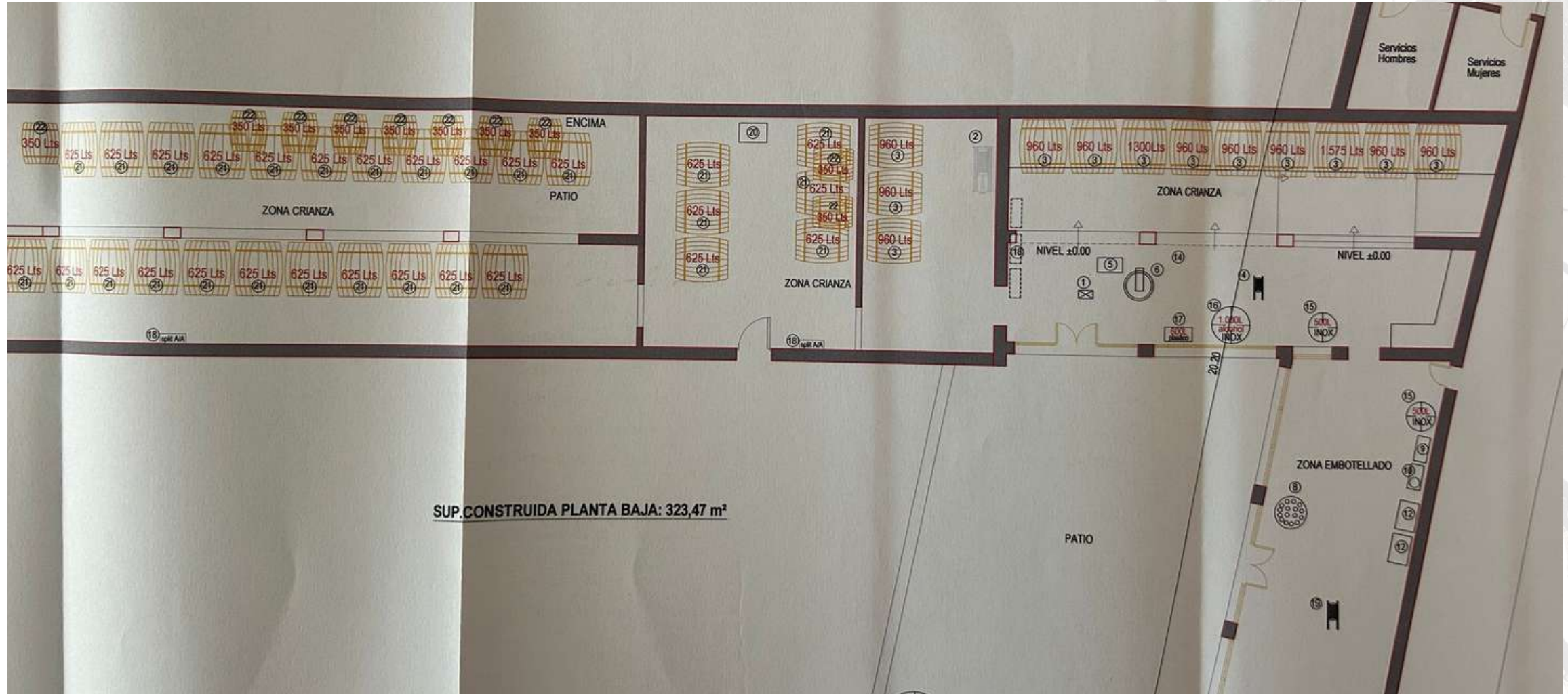








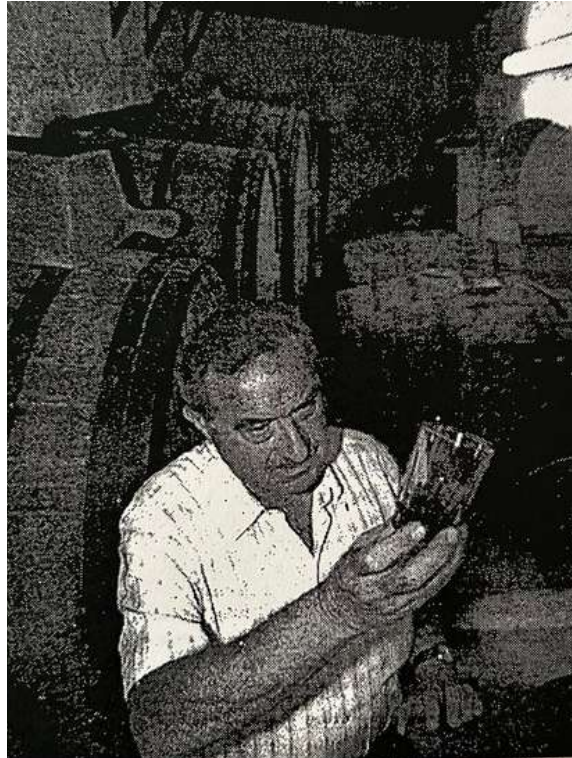
Trasllat de les bótes i premsa del Celler Llopis al Corral de la Vila - 1988







Sanejament de la vinya històrica d'Aiguadolç - 1990'



Monjas de Sitges producirán malvasía

Sitges. – El Hospital Sant Joan Baptista de Sitges, centro de religiosas de la orden de las concepcionistas que acoge a ancianos sin recursos o sin familia, ha creado una planta que producirá de 3.000 a 5.000 botellas anuales de malvasía, licor dulce típico de Sitges que se elabora con una variedad única de cepa. Esta producción, que hasta ahora no se vendía, servirá para apoyar las actividades benéficas del centro. En la foto, el enólogo Antoni Almirall analiza la malvasía. – D. M.

El Periòdico 6.10.1995

La Malvasia Seca torna amb elegancia

▣ L'Hospital de Sant Joan Baptista presenta un vi que no es feia des de fa tres anys



La nova presentació de la Malvasia Seca

FÈLIX



Mongay, Sierra i Pascual, durant la presentació

FÈLIX



Tastant el nou vi, dilluns a l'Hospital

FÈLIX

// RAMON FRANÇÀS
El possiblement millor tresor enològic de la comarca del Garraf, la Malvasia Seca de Sitges, torna a comercialitzar-se després de tres anys absent del mercat per diferents problemes tècnics. Dilluns passat es va presentar a la capella de l'Hospital de Sant Joan Baptista el vi, que ha canviat de forma radical d'estil, apostant per l'elegància i per un major refinament amb la voluntat d'acostar-lo més als gustos del gran públic. Aquest vi enarancit de llarga tradició s'ha allunyat, doncs, de la contundència del

passat de la mà de l'enòleg de l'Hospital, Josep Pascual. La producció és limitadíssima: només s'han elaborat 300 ampolles de mig litre, que es venen a 16 euros. El vi també estrena nova presentació, com també ho fa la Malvasia Dolça i el Moscatell, que s'ha embolcallat d'aromes d'infusió de camamilla en la seva darrera anyada. En la presentació hi van participar l'administrador de la Fundació de l'Hospital, Roland Sierra, i el president del Convivim del Garraf d'Slow Food, Valentí Mongay, qui va aprofitar per recomanar dife-

rents maridatges amb la malvasia seca, que els assistents van poder tastar. La malvasia de Sitges és un dels baluards d'Slow Food.
Segons Slow Food, la Malvasia Seca és un vi semblant a un xerès sec i és molt apte per prendre d'aperitiu: **Ens obre la gana abans d'un àpat i es pot beure amb qualsevol fruit sec, formatges curats i blaus, mariscs com navalles a la planxa, musclos escopinys...** Mongay va dir que una quinzena de cellers ja treballen amb la varietat malvasia de Sitges, la gran majoria per fer cupat-

ges. Això porta Mongay a afirmar que a mig termini se li obre un futur destacat a la malvasia de Sitges. El president d'Slow Food va apuntar unes notes històriques sobre la malvasia i va fer una crida als restauradors presents perquè, a partir d'ara, donin a conèixer aquest nou vi molt apte per consumir com a aperitiu, ja que obre la gana, malgrat que també es pot beure sense cap mena d'acompanyament.
L'administrador de l'Hospital va dedicar unes paraules d'elogi a l'enòleg Josep Pascual, del qual va desta-

car l'esforç i dedicació per aconseguir un producte d'alta qualitat totalment diferenciat del que fins ara s'havia elaborat al celler de l'Hospital. Sierra també va voler agrair, en presentar Mongay, l'interès que ha mostrat sempre per donar a conèixer la malvasia més enllà de Sitges, tant a nivell personal com des de la plataforma d'Slow Food. Després de recordar que, tot i no haver desaparegut mai del tot, des d'uns anys ençà era gairebé impossible trobar Malvasia Seca de l'Hospital, va destacar la importància

que té aquest producte. Des d'un dels restaurants locals que més han treballat en favor de la malvasia sitgetana, El Veleró, el xef Florencio i el seu fill, el sumiller i cap de sala David Martínez, afirmen que la Malvasia Seca de Sitges té notes més evolucionades en nas, pot recordar els vins olorosos de Xerès, moltes notes torrades i de fruits secs; mentre que en boca és molt àmplia, amb un alcohol que li aporta frescor i un final llarg, torrat i sec. Afegeixen que pot maridar molt bé amb fruits secs, ja que la nostra malvasia potenciarà el sabor d'aquestes fruites, o amb formatges curats, o semis.

Diari de Vilanova 6.10.1995

CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges) **Malvasia seca (2017)**



Vi ranci criança en castanyer
100% Malvasia de Sitges



Vinyes històriques Aiguadolç
Llegat Llopis 1935



Verema tardana. Fermentat en bóta de castanyer de 600 L. Criança oxidativ durant mínim de 6 anys en botes de castanyer, on abans d'embotellar es barregen collites diferents, sent una d'elles una solera vella del 1980'. <1000 ampolles



Sucres residuals: 25g/L
Grau alcohòlic: 15%
Acidesa total: 6



Vi blanc de interessant color ocre amb matisos ataronjats, posseeix una llàgrima lenta i densa degut als 14 graus d'alcohol i un aspecte net i brillant. Al nas es presenta elegant i molt complexa, amb aromes varietals marcats com les orellanes i la pell de taronja, seguit de notes de fruits secs, mineralitat marcada (records de pedra calcària) i una profunditat cremosa i generosa que recorda als "amontillados" de Jerez. Viu a la boca, amb la bona acidesa varietal marcada que li aporta molta frescor, amb equilibri entre la criança i l'alcohol. Té volum en boca, notes de confitura de préssec, fruits secs i un final sec i sàpid que convida a beure. Degut a la seva complexa elaboració, va oxigenant-se a la copa i passant per diferents fases, no es necessari servir-lo molt fred (entre 8-12 graus).

ASSOCIACIÓ CATALANA D'ENÒLEGS

taller de tast

11/3/2025

JOSEP RIBAS i BELTRAN, Director del Consell Regulador de la Denominació d'Origen PENEDES,

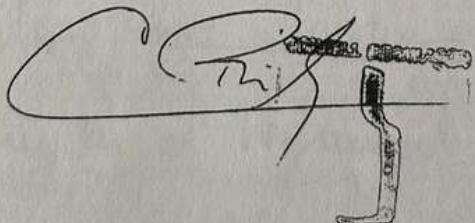
CERTIFICA: Que en la reunió plenària d'aquest Consell Regulador celebrada el passat dia 13 de desembre de 2000 es va pendre, entre d'altres, el següent acord:

“..Punt 5é.- Qüestions diverses.
b) *Ajuntament de Sitges.*”

Es presenta al Consell Regulador un escrit de l'Ajuntament de Sitges, en el qual manifesta la seva sorpresa per la manca de la varietat MALVASIA DE SITGES, entre les varietats autoritzades per la D.O. Penedès, i en demana la seva incorporació en l'actual reforma del reglament.

Es fa un comentari per informar als vocals actuals els motius històrics pels quals aquesta varietat no figura en el reglament de la D.O. Penedès i finalment s'acorda d'agafar el compromís entre els vocals, de tenir en compte aquesta proposta en la reforma de l'actual reglament.”

I per a que consti, lliuro el present a Vilafranca del Penedès, a 27 de febrer de 2001.



PENEDES
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Sr. PERE JUNYENT i DOLCET
ALCALDE DE L'AJUNTAMENT DE SITGES
Plaça de l'Ajuntament, s/n
08870-SITGES

SENYOR,

Em plau enviar-vos la certificació de l'acord pres per aquest Consell Regulador en la reunió plenària celebrada el dia 13 de desembre de 2000 després d'haver aprovat l'acta de la reunió anterior, en la sessió d'ahir.

Atentament,

JOSEP RIBAS
Director

Vilafranca del Penedès, 27 de febrer de 2001

ENREGISTRAT A L'ARXIU
A. *[Signature]*
EL SECRETARI

Stamp: PENEDES DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Stamp: AJUNTAMENT DE SITGES REGISTRE GENERAL
Stamp: - 5 MAR. 2001
Stamp: ENTRADA N.º 3061 SORTIDA N.º

4. La Malvasia a finals del XIX i XX (re)acceptació de la DO Penedès

S'arriba a un acord següent:
mentada Ordre, el qual té la redacció següent:
“d) Totes les firmes inscrites al Registre de cellers embotelladors presentaran al Consell Regulador, abans del 31 de desembre, una declaració sobre les existències de contraetiquetes o precintes que tinguin.”

Article 10

De l'article 52.1.c):
Es modifica l'apartat 4, el qual queda redactat de la manera següent:

“4. La utilització de locals i de dipòsits no autoritzats.”

Se suprimeixen els apartats 6, 11, 12, 14 i 15.

Article 11

Es modifiquen les varietats de l'apartat B de l'annex 2 de l'Ordre de 22 de juny de 1999, les quals queden de la manera següent:

“B. Varietats blanques autoritzades

“Gewurztraminer.

“Malvasia, Subirat parent.

“**Malvasia de Sitges, malvasia grossa.**

“Pedro Ximénez.

“Picapoll.

“Varietats negres autoritzades

“Garnatxa tintorera.

“Syrah.”

Article 12

Aquesta Ordre es trametrà al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació per al seu coneixement i posterior ratificació.

Barcelona, 12 de desembre de 2000

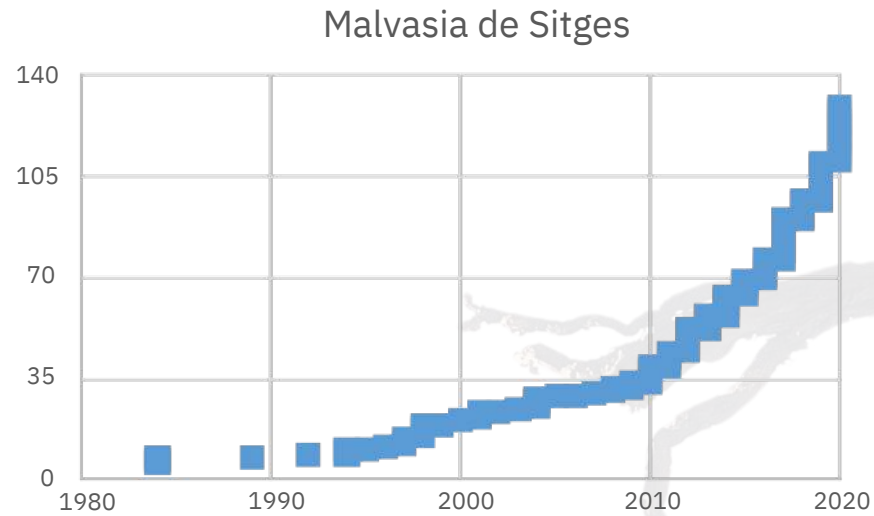
JOSEP GRAU i SERIS
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

5. La Malvasia de Sitges del nou mil·leni

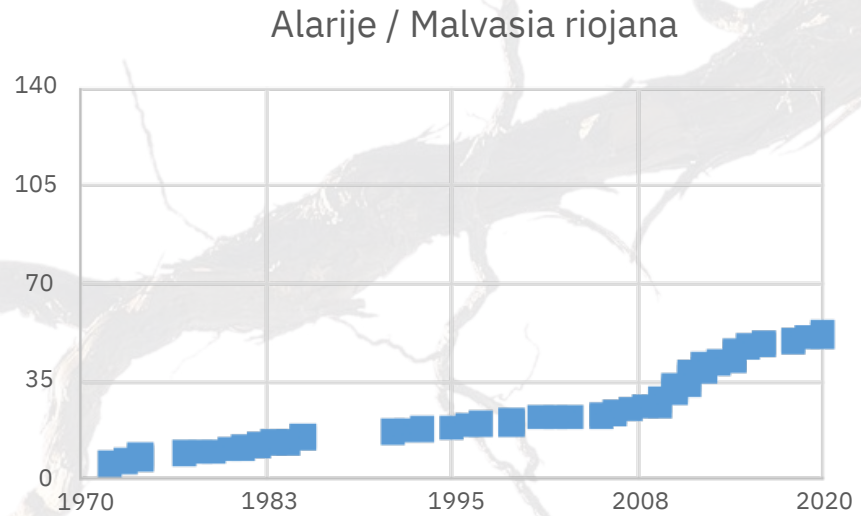
- 'de (quasi) 0 a 100'
- baluart Slow Food
- el CIM - Setmana de la Malvasia

- 1990 < 2ha
- 2000 < 5ha
- 2010 < 10ha
- Actualment 2024
 - 138 ha en 81 municipis
 - **PERÒ** - calaix de sastre. Hi apereixen més “malvasies”, no només Malvasia de Sitges.

Aiguamúrcia, Albinyana, Arboç, l'Artesa de Segre, Avinyó, Avinyonet del Penedès, Badalona, Begues, Benissanet, la Bisbal del Penedès, Bonastre, les Cabanyes, Cabó, Cabra del Camp, Cabrera d'Igualada, Calonge, Castellet i la Gornal, Castellfollit del Boix, Castells del Val, Castells de la Marca, l'Espluga de Francolí, Falset, Font-rubí, Forallac, Garcia, els Guiamets, els Hostalets de Pierola, Llançà, Llorenç del Penedès, Lloret de Mar, Manresa, Mediona, Mollet de Peralada, el Montmell, Navàs, Nulles, Olèrdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Palau-sator, Pals, Piera, el Pla del Penedès, el Pont de Vilomara i Rocafort, Pontons, Porrera, Puig-reig, Rasquera, Renau, Rodonyà, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudebitlles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Oliva, la Secuita, Sitges, Subirats, Súria, Talamanca, Terrassa, la Torre de Claramunt, Torrelavit, Torrent, Ullà, Vall-llobrega, Vallmoll, Valls, el Vendrell, Vilabella, Vilafranca del Penedès, Vilajuïga, Vila-rodona, Vila-seca, Vilobí del Penedès



Increment hectàrees de Malvasia de Sitges 2000 - 2020



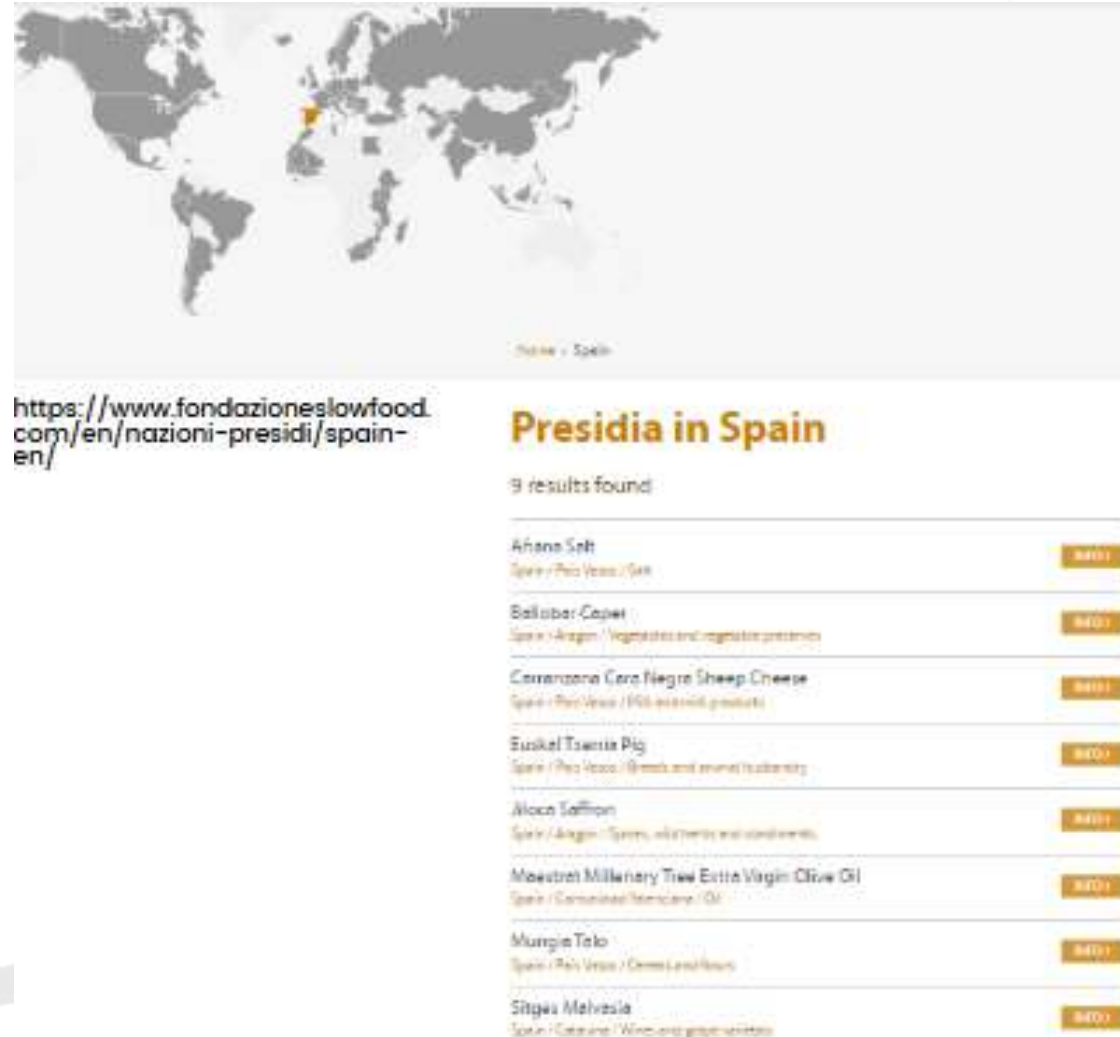


Salone del Gusto a Torí l'any 2006, Enric Bartra presentant la Malvasia de Sitges

la Malvasia de Sitges i la Mongetà del Gaietà, primer baluards de Catalunya a l'Slow Food



Eix Diari es fa ressó de l'entrada de la Malvasia de Sitges com un Baluard d'Slow Food l'any 2005.



The screenshot shows a web browser displaying the Slow Food website. At the top, there is a world map with Spain highlighted in orange. Below the map, the URL <https://www.fondazione Slow Food.com/en/nazioni-presidi/spain-en/> is visible. The main heading is 'Presidia in Spain' in orange. Below this, it says '9 results found'. A list of products is shown, each with its name, a brief description, and a 'SLOW' button. The products listed are:

Product Name	Description	Button
Añana Selt	Spain / País Vasco / Selt	SLOW
Ballabiar Capier	Spain / Aragón / Vegetables and vegetable products	SLOW
Carrizosa Caro Negro Sheep Cheese	Spain / País Vasco / DGI (extra old products)	SLOW
Euzkai Txerria Pig	Spain / País Vasco / Breeds and animal husbandry	SLOW
Alcoba Saffron	Spain / Aragón / Spices, herbs, and condiments	SLOW
Masestret Millenary Tree Extra Virgin Olive Oil	Spain / Comunidad Valenciana / OIL	SLOW
Murgia Tolo	Spain / País Vasco / Cereals and flours	SLOW
Sitges Malvasia	Spain / Catalunya / Wines and grape varieties	SLOW



III Fira Professional de vins de Malvasia de Sitges -
Novembre 2024

5. La Malvasia de Sitges del XXI 'de 0 a 100'

- + 40 cellers
- + 55 monovarietals 100% MDS
- + 100 ha MDS

CELLER DE L'HOSPITAL (Sitges) **Malvasia 'La centenària' (2002)**



Mistela criança en castanyer
100% Malvasia de Sitges



Vinyes històriques Aiguadolç
Llegat Llopis 1935



Verema tardana. Most desfangat i net.
Encapçalament amb destil·lat d'origen vínic
per no inici de fermentació. Criança oxidativa
de llarg envelliment en bota de castanyer de
600 L durant un període de 10 anys.
Va ser embotellada al 2012 en motiu del
Centenari de l'edifici modernista de l'Hospital.
3000 ampolles.
Actualment >100 unitats.



Sucres totals: 200g/L
Grau alcohòlic: 16%
Acidesa total: 6



Color ocre amb matisos ambarins, molt
glicèrid a la copa. Nas dolcenc i
penetrant. Amb notes d'orellanes, mel,
prunes, i els clàssics records de la llarga
criança en fustes velles de castanyer.
Molt viu a la boca, aquí és on demostra la
seva raça. Apareix la fresca acidesa
varietal del most, els records de raïm, el
volum alcohòlic i la llarga criança en
equilibri. Amb un final poc embafador,
amb equilibri entre acidesa, dolçor i
criança, donant pas a un post gust molt
llarg, que convida a beure.









Els reptes de futur són...

La resiliència al canvi climàtic
Tendències de consum
Rendibilitat
Relleu generacional



Enric Bartra i Alba Balcells (exdirectra INCAVI) a la OIV presenten la comunicació sobre l'adaptació de la MDS al canvi climàtic, 2023

**Té aptituds per adaptar-se al canvi climàtic i
té reconeixement local i internacional
amb un ampli patrimoni cultural immaterial**