

Vi de missa català al Vaticà

Dij, 30/08/2018 per Catalunya Religió



(Ramon Bassas -CR) No són els únics, i menys a Catalunya, però sí els més antics i segurament dels primers productors mundials de vi de missa. **August De Muller i Ruinart de Brimont**, procedent d'una important família de viticultors alsacians, fundava el 1851 la [Casa de Muller](#) a Tarragona, atret per les capacitats d'aquell paisatge per a la producció de vi. Des d'aleshores ja es van especialitzar en l'elaboració dels vins de missa. Per adaptar-se a les normes eclesiàstiques van fer-se assessorar pel jesuïta [Eduard Vitòria](#), fundador de l'[Institut Químic de Sarrià](#). «Som els primers que vam crear un sistema d'elaboració de vi de missa» ens recorda **Pere Martorell**, gerent de De Muller. ¿I són molt complicades aquestes normes de l'Església? «No», ens contesta, «són més aviat tècniques, com la prohibició de fer servir additius, la semifermenciació, o el tant per cent d'alcohol resultant». Les normes també demanen que, inspirat en [Lc 22, 18](#) sobre l'anunci del Regne, sigui *vitis vinifera*, és a dir no de vinyes salvatges, no barrejats ([Instrucció General del Missal Romà, 322](#)), i es procura que siguin dolços perquè sigui més agradable de prendre-se'l en dejú. També cal acreditar el productor (vegeu aquesta [carta](#) del 2017 del prefecte del Culte Diví del Vaticà).

L'assessorament del pare Vitòria fou clau per convèncer les autoritats eclesiàstiques de la idoneïtat dels vins d'aquesta marca i de les virtuts del seu productor per a la comunió. Així, des de 1883 obtenen el certificat eclesiàstic de tots els arquebisbes de Tarragona fins ara. En créixer el seu bon nom i fama des, de **Pius X** fins al papat de **Joan XXIII**, que va abolir aquesta de la figura, són nomenats proveïdors pontificis. També ho van ser del rei d'Espanya. Actualment, produïts a Reus des del trasllat de mitjan dels noranta, amb les botes més grans de Catalunya, i amb un propietari nou, els vins de missa de De Muller es distribueixen als cinc continents. «Fins i tot a l'Àfrica venem bidons de 125 litres perquè després els reutilitzen, cosa que no sabrien fer amb les ampolles de vidre», apunta Martorell. L'absència de territoris aptes per al vi a la majoria de diòcesis i l'increment del catolicisme en països on és minoritari, a banda del prestigi de la

marca, podrien ser les claus d'aquesta internacionalització del que, per a la litúrgia catòlica, es converteix en la sang de Crist a l'eucaristia.

Vi selecte en oficis selectes

El vi de missa té 15º d'alcohol i 80 gr. de sucre, reposat en botes velles que li donen aquell gust ranci. Els De Muller en comercialitzen tres varietats: dolç superior, blanc sec i dolç moscatell. «L'elecció va com va, des dels gustos dels preveres fins als seus problemes de salut, ja que el blanc sec té menys sucre», opina el gerent. Li preguntem si la minva de feligresos a missa dels últims anys ha perjudicat el negoci. «Des que ens ho portem nosaltres», en referència al canvi de propietat, fa uns vint anys, «no ho hem notat; fins i tot un dia, fa deu anys, ens van robar 50.000 litres de vi de missa dels nostres magatzems i encara no hem trobat el lladre», riu, sorneguer, ara que ha passat el temps.

Utilitzen les varietats de raïm de macabeu i garnatxa, cultivats a les finques que la bodega té en aquest territori. De Muller també produeix altres vins i espumosos de la D.O. Tarragona, vins de la D.O.Q. Priorat, licors, vermuts i soleres. Entre aquests últims, hi destaca el Solera 1942 Misa Dulce Superior, creat amb motiu de la visita del nunci papal Tedeschini a la bodega, una reserva que, pel que sembla, encara s'utilitza en determinats oficis del Vaticà, segons va revelar fa poc l'enòleg de la casa, Jordi Benito, a [Vadevi](#). Se'n fan cent ampolles l'any. O sigui que serà qüestió d'assabentar-se d'algunes d'aquestes misses i colar-s'hi. Peccato di cardinale.