

Vins de pansa blanca, una identitat al descobert

Tastem quaranta vins de pansa blanca amb alguns dels sommeliers catalans més destacats del moment

TEXT: MONTSERRAT SERRA / FOTOS: MARC UBACH



Analitzar el potencial dels vins monovarietals de pansa blanca elaborats amb raïm i en territori de la DO Alella i veure'n el potencial, la versatilitat, l'expressivitat i les singularitats. Projectar aquests vins cap al futur, preveure'n les possibilitats que s'hi amaguen, que poden aflorar. Una anàlisi amb voluntat d'aprenentatge, sense maquillatges, amb ganes de fixar el moment dels vins d'aquesta varietat. I fer-ho amb alguns dels millors sommeliers tastadors del país: **Josep Roca**, nomenat millor sommelier del món i copropietari del Celler de Can Roca, dues vegades considerat millor restaurant del món; **Anna Vicens**, presidenta de l'Associació de Sommeliers de Catalunya; **Anna Casabona**, sommelier i enòloga; **Jordi Alcover**, codirector de la *Guia de Vins de Catalunya*; **Ramon Roset**, sommelier i director dels Premis Vinari; i **Montse Velasco**, sommelier i Nas d'Or 2011. Aquesta era la voluntat del tast de quaranta panses blanques.

El resultat: un tast llarg, intens, on van aflorar no només diferents mirades i coneixements sobre aquests vins, sinó que a més es van generar alguns debats de primer ordre en l'àmbit del vi a Catalunya i a tot arreu, necessaris, que van convertir el tast en un fòrum sobre el moment que viu el vi al nostre país, amb algunes de les mirades, tendències, obsessions i prejudicis que s'hi donen. Un tast d'alt nivell.

ELS 40 VINS DEL TAST

JOVES / 01

Xarel·lo-Pansa Blanca
Roura
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Fermentació a temperatura controlada de 15 graus.
PVP: 6 €



JOVES / 02

Orígens Blanc
Masia Coll de Canyet
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Vi novell, surt a la venda l'1 de novembre.
PVP: 8 €



JOVES / 03

Les Costes
Albert Federico
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. 9 mesos sobre lies.
PVP: 9,90 €



JOVES / 04

Les campanes de Lima
L'artesà del temps
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Elaborat per Alella Vinícola. Agricultura ecològica. Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inòx.
PVP: 9,50 €



JOVES / 05

Ivori Blanc
Alella Vinícola
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: la Solana (Teià). Maceració pel·licular. Sis mesos de criança sobre mares, 85% en dipòsit d'inòx i 15% en barrica de roure. Certificat vegà.
PVP: 10,90 €



JOVES / 06

Can Matons
Can Matons
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16°. Parcel·les fermentades per separat abans del cupatge previ a l'embotellat.
PVP: 12 €



JOVES / 07

Can Matons Sant Fost de Campsentelles
Can Matons
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Vi de poble. Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16°. Parcel·les fermentades per separat abans del cupatge previ a l'embotellat.
PVP: 19 €



JOVES / 08

Can Matons Vinya del Músic
Can Matons
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Vi de parcel·la: Vinya del Músic (Sant Fost de Campsentelles), plantada el 1939. Premsat del raïm sencer. Fermentació lenta a 16° i posterior criança en una única barrica de 500 litres durant nou mesos.
PVP: 40 €



JOVES / 09

Alta Alella Cau d'en Genís
Alta Alella
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Agricultura ecològica. Vi de parcel·la: Coster de Salvans (Tiana), plantada el 1959. Sis mesos de criança sobre mares en dipòsits ovals de ciment basats en argila (oeuf de Beaune). Format màgnum (PVP: 39,95 €).
PVP: 17 €



JOVES / 10

Aus Tallarol
Celler de les Aus
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Fermentació espontània en àmfores de sauló de la finca d'Alta Alella i en dipòsits ovals de ciment basats en argila (oeuf de Beaune). Sis mesos de criança sobre mares.
PVP: 13,50 €



JOVES / 11

Pansa Blanca
Bouquet d'Alella
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: Agricultura ecològica. Vinyes de la vall de Rials (Alella). Nivells molt baixos de sulfits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Cinc mesos de criança sobre mares fent battonage.
PVP: 12 €



JOVES / 12

6 Vincles
Talcomraja
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Sense filtrar ni clarificar.
PVP: 12,50 €



JOVES / 13

La Rumbera
Oriol Artigas
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Maceració pel·licular. Set mesos de criança sobre mares, 75% en dipòsit de fibra de vidre i 25% en inòx. Sense filtrar ni clarificar. Màgnum (34 €).
PVP: 16 €



JOVES / 14

La Perla
Oriol Artigas
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vinya Santa Maria (Santa Maria de Martorelles), plantada el 1927. Llevats autòctons, fermentació espontània de raïms sencers. Set mesos de criança sobre mares. Sense filtrar ni clarificar.
PVP: 27 €



CRIATS I BRISATS / 15

Serralada de Marina Pas de les Bruixes
Can Roda
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular durant 5 dies a 10 graus.
PVP: 10 €



CRIATS I BRISATS / 16

El Badiu
Vins de la Memòria
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2020
Més dades: Maceració prefermentativa amb les pells durant set dies. Fermentació espontània en bocoi de castanyer i posterior criança amb les mares al mateix bocoi durant cinc mesos. Sense filtrar ni clarificar. Elaborat a Can Roda.
PVP: 23 €



CRIATS I BRISATS / 17

Brizat
Testuan
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Maceració pel·licular durant quatre mesos. Elaborat a Alella Vinícola.
PVP: 15,50 €



CRIATS I BRISATS / 18

Foranell Pansa Blanca
Quim Batlle
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2017
Més dades: Agricultura ecològica. Nou mesos de criança sobre mares en dipòsit d'inòx. Un mínim de vint-i-quatre mesos de criança en ampolla.
PVP: 13 €



CRIATS I BRISATS / 19

100% Radikal
Testuan
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Dos anys de criança oxidativa i biològica sota vel flor. Elaborat a Alella Vinícola.
PVP: 15,50 €



CRIATS I BRISATS / 20

Pansa Blanca
Bouquet d'Alella
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2008
Més dades: Agricultura ecològica. Vi experimental, prova feta abans de la posada en marxa del celler l'any 2010.
PVP: No està a la venda



CRUATS I BRISATS / 21**La Bella**
Oriol Artigas
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2018. Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Vinya de Sarriera (Martorelles), plantada el 1939. Llevats autòctons, fermentació espontània amb les pells. Set mesos de criança sobre mares, 75% en inox i 25% en barrica de 500 litres. Sense filtrar ni clarificar.
PVP: 27 €

**CRUATS I BRISATS / 22****La Bèstia**
Oriol Artigas
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2018. Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Les Licorelles (Martorelles), plantada el 1921. Llevats autòctons, fermentació espontània amb les pells. Set mesos de criança sobre mares, 25% en barrica de 500 litres i 75% en inox. Sense filtrar ni clarificar.
PVP: 27 €

**CRUATS I BRISATS / 23****So de Masia Can Roda Sauló**
Can Roda
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Catorze mesos de criança en barrica de roure francès i americà, i acàcia. Un mínim de quatre mesos de criança en ampolla. Fermentació malolàctica.
PVP: 12 €

**ANCESTRALS / 24****Aus Pét Nat**
Celler de les Aus
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Surt al mercat sense desgorjar
Anyada: 2021
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Fermentació espontània. Mètode ancestral.
PVP: 11,15 €

**ANCESTRALS / 25****Som Biosi**
Talcomraja
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Sis mesos
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Llevats autòctons, fermentació espontània. Mètode ancestral.
PVP: 14 €

**ANCESTRALS / 26****La Rauxa**
Oriol Artigas
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Entre nou i quinze mesos
Anyada: 2019
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Prensats directe, sense maceració. Llevats autòctons, fermentació espontània. Mètode ancestral.
PVP: 18 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 27****Aus Bruant**
Celler de les Aus
DO Cava

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Entre quinze i vint-i-quatre mesos
Anyada: 2020
Més dades: Agricultura ecològica. Sense sulfits afegits. Format màgnum (PVP: 38,65 €) i Jeroboam (PVP: 132,25 €).
PVP: 17,50 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 28****Kastanyé**
Testuan
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: 15 mesos
Anyada: 2019
Més dades: Primera fermentació en bóta de castanyer.
PVP: 13,60 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 29****Gran Minguet**
Can Roda
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Un mínim de trenta mesos
Anyada: 2017
Més dades: Brut nature. Agricultura ecològica. Vinyes velles. Desgorjat, tapat i emmorronat manualment.
PVP: 20 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 30****Pansa Blanca Macerat**
Alta Alella
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Entre 15 i 24 mesos
Anyada: 2017
Més dades: Brut nature. Agricultura ecològica. Sense sulfits. Vi experimental. Maceració preferentantiva de les pells durant 15 h.
PVP: 20€*

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 31****Titiana Pansa Blanca**
Brut
Titiana
DO Cava

Varietat: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Sis anys.
Anyada: 2015
Més dades: Brut (7 g/l de sucre). Prensats del raïm sencer i fermentació lenta a 16 graus, meitat en foudres, meitat en inox.
PVP: 15,05 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 32****Parxet 1920**
Parxet
DO Cava

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Vuit anys
Anyada a la venda: 2013
Més dades: Brut nature. Prensats del raïm sencer i fermentació lenta a 16 graus. El 66% del vi base fermentat en barrica gran de roure francès.
PVP: 32,95 €

**ESCUMOSOS MÈTODE TRADICIONAL / 33****Blanc Brut Nature 2004**
Alella Vinícola
DO Alella

Varietats: Pansa blanca
Criança abans del desgorjament: Un mínim de cent vuitanta mesos
Anyada: 2004
Més dades: Brut nature. Agricultura ecològica. Producció limitada de 250 ampolles.
PVP: 34,50 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 34****Alta Alella Dolç de Neu**
Alta Alella
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: 150 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm criomacerat durant divuit hores. Fermentació en barrica i aturada de manera natural. Ampolla de 0,375 litres.
PVP: 19 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 35****Penjat d'un fil**
Can Roda
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2021
Més dades: 180 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Raïm penjat durant tres mesos. Prensats amb un aprofitament del 21%. Fermentació lenta durant gener i febrer i aturada de la fermentació mantenint-ne el sucre residual. Ampolla de 0,50 litres.
PVP: 20 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 36****Perfum de pansa 3**
Raventós d'Alella
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 2015
Més dades: 107 g/l de sucre. Verema tardana. Fermentació i criança en una única barrica de 500 litres de roure francès durant 9 mesos.
PVP: 23€

**DOLÇOS I GENEROSOS / 37****Marfil Molt Dolç**
Alella Vinícola
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: Soleres del 2003
Més dades: 250 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.
PVP: 26,70 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 38****Marfil Generós Semi**
Alella Vinícola
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: Soleres del 1976
Més dades: 150 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Vi encapçalat. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.
PVP: 26,70 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 39****Marfil Generós Sec**
Alella Vinícola
DO Alella

Varietat: Pansa blanca
Anyada: Soleres del 1976
Més dades: Menys de 4 g/l de sucre. Agricultura ecològica. Vi encapçalat. Criança oxidativa en barriques velles. Sistema de soleres i criadores. Ampolla de 0,50 litres.
PVP: 33,95 €

**DOLÇOS I GENEROSOS / 40****AA 1981**
Alta Alella
Sense DO

Varietat: Pansa blanca
Anyada: 1981
Més dades: Vi ranci. Agricultura ecològica. Criança oxidativa en barriques. Ampolla de 0,375 litres.
PVP: 19 €*





40 vins i sis sommeliers

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

En aquesta ocasió vam idear una cosa una mica diferent. Volíem fer un tast de panses blanques. Havia de ser un tast ampli, volíem moltes panses. I en volíem moltes perquè l'objectiu era comprovar si aquella frase que hem repetit en diverses ocasions ("la pansa blanca és una varietat molt versàtil") era real, a més de concloure a on se situen els vins elaborats amb aquesta varietat en el panorama del vi català.

La primera sorpresa la vam tenir quan vam començar a fer la llista dels vins que havien de ser sí o sí al tast. Algú pensarà: "Hi ha tantes panses com quaranta?" No les hem comptat, però potser n'hi ha ben bé el doble! Calia que hi hagués vins de tots els elaboradors i de tots els estils possibles. Sense adonar-nos-en, en vam triar quaranta. És una xifra rodona, però no estava buscat. I els vam organitzar en diferents grups: joves (que surten a la venda abans de la verema següent), criats i brisats (amb fusta o sense, surten a la venda passada la verema següent), escumosos (primer els ancestrals, després els de mètode tradicional) i dolços i generosos. Per facilitar la vida als tastadors, vam maquetar una revisteta de dotze pàgines amb una fitxa amb la foto i informació bàsica de cada vi. En aquesta ocasió, vam ser nosaltres qui vam decidir l'ordre del tast. Fem-ho fàcil: dins de cada grup, de menys a més complexitat (amb excepcions, quan opinàvem que era convenient tastar, per exemple, dos vins concrets l'un darrere l'altre per algun motiu).

Triats els vins, calia triar els tastadors. L'ocasió mereixia comptar amb els millors del país. Persones d'àmbits diferents, però amb prestigi contrastat i, sobretot, amb criteri i discurs. Vam proposar-ho a Jordi Alcover, Anna Casabona, Josep Roca, Ramon Roset, Montse Velasco i Anna Vicens. Tots sis van dir que sí. S'estimen *Papers de vi* i no només van voler respondre a la nostra crida, sinó que també es van mostrar agraïts per l'oportunitat de participar en un tast com aquest.

El 31 de maig del 2022, la magnífica terrassa del restaurant Mas Padellàs (Teià) va acollir el tast amb una taula magníficament parada i atesa per Ramon Tortajada i José Luis Torregrosa. En aquesta ocasió la idea no era comentar vi per vi i prendre notes, sinó que vam proposar als sommeliers que tastessin tots els vins l'un darrere l'altre i que establíssim una mica de debat al final. Però la jornada no es va desenvolupar d'aquesta manera. De debats, en van sorgir diversos i no pas al final, sinó a mesura que el tast avançava. De seguida ens vam adonar, i prometem que a priori no n'érem conscients, que vivíem un tast únic i històric. La conversa va fluir cavalcant sobre un meravellós equilibri bon rotllo-seriositat/professionalitat i va culminar amb un dinar esplèndid. Imagineu-vos quin luxe: comptàvem amb sis sommeliers i quaranta vins per maridar els plats sortits de la bona cuina del Mas Padellàs! ●

Òscar Pallarès, ideòleg i coordinador del tast, explica als sommeliers la tria i l'ordre de tast.

En gairebé tots els números de *Papers de vi* trobareu la crònica d'un tast. Hem fet de tot: rosats, escumosos, novetats, blancs, negres, blancs amb fusta, ancestrals, Marfils antics, verticals d'un vi concret. És literal: de tot. El mètode que seguim, si fa no fa, és sempre el mateix. Fem seure una colla de sommeliers al voltant d'una taula, consensem l'ordre del tast dels vins i anem obrint ampolles, omplint copes i tastant. La premissa sempre és la mateixa:

"Oblideu-vos que en farem un article. Sou en un tast entre col·legues, per aprendre i gaudir." I els sommeliers parlen. I comenten. I debaten. I fan bromes. I un membre de l'equip de *Papers de vi* pren notes del que passa a la taula i ho relata a la seva manera. L'objectiu és doble: que el lector es diverteixi llegint i percebi com es va desenvolupar el tast, alhora que posar per escrit les característiques de cadascun dels vins tastats perquè pugui prendre consciència del paper que juguen.



Riera Coma Fosca, 28-30 / Telèfon 93 540 03 41
Riera Principal, 20 / 93 404 69 46
www.varietalis.com





Josep Roca defensa els vins de mínima intervenció: "Tenim massa instint de protecció pels vins que estan despullats. Crec que hi hem de confiar més, si darrere hi ha un bon treball a la vinya i durant el procés de vinificació."

L'acció del sulfurós en la sensació de mineralitat i altres efectes

El tast va començar amb els vins joves, que n'eren deu. Tots els sommeliers ben concentrats de mica en mica van començar a preguntar i comentar els primers vins que tastaven. Deien que era un bon dia, que els vins s'expressaven molt bé.

I al final de la primera sèrie de vins es va generar un primer debat, posant de costat dos vins elaborats per Alta Alella: el Cau d'en Genís i el Tallarol, aquest últim de la gamma de vins naturals del Celler de les Aus, sense sulfits afegits. El debat venia precedit per una primera conversa a partir de les observacions generades arran de tastar els tres vins de Can Matons de Raventós d'Alella.

Jordi Alcover: Mentre el Vi de Poble de Sant Fost de Campsentelles és madur, al de la Vinya del Músic veus sobretot

un gran potencial. Ara encara es troba tapat per una acidesa que et diu que té futur.

Anna Casabona: Així i tot, jo la Vinya del Músic també el gaudeixo ara, sabent que tindrà un gran potencial d'aquí a un temps. És una mica com el que podria passar al Tallarol, que si n'haguéssim tastat un del 2021, a diferència del 2019 que hem tastat, no el trobaríem tan interessant com ara.

Anna Vicens: Amb tot, sobre el Tallarol, aquestes notes d'oxidació al nas semblen d'un vi més vell que d'un vi nou.

Ramon Roset: És clar, com que no té protecció és un vi que evoluciona molt més de pressa.

Josep Roca: A mi m'agrada més parlar de reducció que d'oxidació. Penso que tenim massa por, massa instint de protecció pels vins que estan despullats. I crec que hi hem

de confiar més, si darrere d'aquests vins sense sulfits hi ha un bon treball a la vinya i durant el procés de vinificació. El Tallarol és un vi que estarà molt bé d'aquí a deu anys. No el veig acabat, el veig en un estat d'espera i anirà creixent.

"Si la gestió dels llevats no és gaire acurada, el vi s'assembla molt d'un any a un altre"

Jordi Alcover: Amb aquesta expressió dels llevats una mica més marcada, molt sovint es converteix en una aroma terciària tot i ser secundària. Al final resulta que si la gestió

d'aquests llevats no és gaire acurada, el vi que en resulta s'assembla molt d'un any a un altre.

Anna Casabona: Vens a dir que estàs en contra dels llevats autòctons?

Jordi Alcover: No. Estic en contra, com tot a la vida, d'una gestió apressada i d'apuntar-se amb massa entusiasme a unes modes sense el coneixement adequat.

Anna Casabona: Hi estic d'acord.

Jordi Alcover: T'apuntes a la moda de fer vins naturals, sense sulfits, però, com diuen els francesos, has de tenir la *maîtrise* [el domini] de tot això, perquè si no la tens, la cagaràs.

Hi ha molts prejudicis encara sobre els vins naturals o de mínima intervenció? Perquè sovint en els



Es van tastar tres vins de Can Matons i de costat dos vins d'Alta Alella, el Cau d'en Genís i el Tallarol, que van permetre encetar el primer gran debat del tast.

tasts no se'ls dona una rellevància positiva.

Montse Velasco: N'hi ha per a molta gent, perquè és un món en el qual cal entrar-hi de mica en mica. A mesura que vas tastant vins naturals ben elaborats, vas canviant una mica el concepte.

Ramon Roset: Aquests vins, ja els hem inclòs bastant en el nostre dia a dia. Ja no és un segment petit. Aquests vins, te'ls trobes sovint, hi ha hagut una evolució i la gent en sap fer. Agradaran més, agradaran menys, seran més o menys radicals, però la tècnica enològica per fer un vi de mínima intervenció ha evolucionat molt. Ara en gaudeixo molt, dels vins d'aquesta mena.

Jordi Alcover: El problema és un altre. Els vins de mínima intervenció estan molt bé, però qui els fa, alhora, ha d'entendre que són vins de màxima vigilància. Probablement porten més feina els vins de mínima intervenció que els vins fets de manera tradicional, entenent que la manera tradicional és la dels cellers grans: llevats seleccionats, correctors d'acidesa, bentonita, el que calgui. Això són processos molt coneguts, que t'arreglen qualsevol vi. Ara, si realment vols fer un producte natural, has d'estar-hi molt a sobre. Quan un producte natural surt amb aromes indègudes

(tocs animals, brettanomyces i tot això) et dona informació del fet que l'elaborador no hi ha estat a sobre.

Anna Casabona: I l'excusa de dir que no ets enòleg no és bona.

Josep Roca: Et deus referir als últims quaranta anys de la història del vi.

Anna Casabona: Sí, però ja saps que hi ha gent que es justifica dient que no és enòleg. És com un cuiner que se li cremen les patates i ho justifica dient que és autodidacte. Però les patates se li han cremat. I fins i tot hi ha gent que critica la feina de l'enòleg.

Josep Roca: Jo diria que hi ha molts matisos, meravellosos, sense arribar als extrems.

Anna Casabona: Evidentment, s'ha d'escoltar tothom, però jo em queixo de la gent que s'autojustifica criticant els altres.

Josep Roca: En això, hi estem d'acord.

En aquest punt, Josep Roca demana d'aturar-se en dos vins procedents d'un mateix celler, Alta Alella, l'un amb sulfits i l'altre sense sulfits afegits: el Cau d'en Genís i el Tallarol.

Josep Roca: Deixeu-me observar què passa aquí, perquè no sempre tens l'oportunitat de tastar un mateix elaborador

amb dues mirades diferents. Perquè hem vingut aquí a reflexionar sobre què és la pansa blanca, però també sobre què és el món del vi i com s'elabora la pansa blanca a Alella i com s'elaboren els vins en aquest territori i a Catalunya, i com incideixen els petits detalls de tot el procés.

Jo cada vegada soc més sensible al sulfurós, el noto més, m'irrita i em fa sentir una sensació com de foc al paladar, al final de boca. I m'ha agradat molt la interpretació d'aquests dos vins, perquè elaborats d'una manera semblant, sense fusta, el color del primer és

"Els vins naturals ja els hem inclòs bastant en el nostre dia a dia"

més clar i el segon més fosc. Un és més marfil i l'altre més daurat. Però si els olorem, també són dos nassos completament diferents. Segurament estarem tots d'acord que el primer sembla més mineral. I aquí us plantejo el debat sobre què és la mineralitat i què és l'engalipament del sulfurós. Crec que el Cau d'en Genís em marca un apropament al qual nosaltres

podríem dir salinitat, mineralitat, que sempre és associat als aspectes olfactius, fermentatius, però per mi hi ha una part d'influència del sulfurós que marca moltíssim, amb relació al Tallarol.

Independentment de l'anyada, si tastem el primer vi diríem que és un gran vi. Té un vibrato interessant en boca, però el sulfurós el fa un vi molt més estret. Notem aquest vi com més entubat, una reacció més cilíndrica i més punyent. I, atenció, que és un vi que m'agrada molt i no en té gaire, de sulfurós, però és un vi més estret en boca i fa una acció una miqueta més angulada, causada per la protecció del sulfurós.

Si ara tastem l'altre vi, el Tallarol, sembla més madur, sembla més evolucionat, però l'acidesa és igual o més bona que la del Cau d'en Genís, i és molt més amable en boca i no està encotillat ni intubat en boca, en una acció forçada pel sulfurós. Som davant dos vins d'un mateix elaborador, amb diferents sensibilitats a l'hora de fer-los, en tant que el primer és un vi que li dona més confiança per arribar al món i amb l'altre fa un treball d'intuïció. Entenc que amb el Tallarol no vol deixar perdre aquest camí d'intuïció, no hi confia els millors raïms, però hi exposa una realitat paral·lela que l'interpel·la com a estudiós, estudiós com pocs de la vinya. I per mi aquest Tallarol mostra un camí molt franc, molt net, que marca un camí de consciència.

Jordi Alcover: És la feina d'un enòleg.

Josep Roca: Sí, jo no renuncio al coneixement ni a l'exigència dels petits detalls. Però aquí tinc la mirada posada en la influència del sulfurós en el concepte de mineralitat. Perquè possiblement parlarem en algun moment del fet que la pansa blanca és interessant per la mineralitat que té. I jo defenso que probablement és així, per la qualitat del sauló, però també per la implicació que té el sulfurós. Aquesta mineralitat lligada al sulfurós del Cau d'en Genís també la trobem en grans vins de la Borgonya. Vaig tenir la sort de fer aquest exercici amb Jean-Marc Roulot i els seus vins. I aquest primer vi seria un Meursault de Roulot i par-



De costat, en un moment del tast: Jordi Alcover, codirector de la *Guia de vins de Catalunya* i la sommelier i enòloga Anna Casabona.

laríem de salinitat. Perquè és un debat obert, què és salinitat i què és influència del sulfurós en els vins. I aquest debat es pot fer amb aquests dos vins.

Ramon Roset: Es pot generalitzar el fet que la manca de sulfurós dona més amplitud a un vi?

Josep Roca: Diguem-ho al revés. El sulfurós l'estreny, el comprimeix i l'estira. I per mi el bloqueja.

Jordi Alcover: Jo l'efecte real que he notat els últims anys és que ha baixat la quantitat de sulfurós en general als vins. I aquesta amplitud s'ha generalitzat també.

Ramon Roset: Els celleristes en general han tingut una tendència a reduir el sulfurós.

Josep Roca: Sí, i parlem que el Cau d'en Genís ja en té

poc, uns 40-45 mg. Però, així i tot, hi ha un efecte que es percep quan els tastes alhora. Per això m'hi he volgut aturar.

Jordi Alcover: Amb relació a aquesta comparativa, també hi ha una qüestió d'intenció i de destinatari. Cada vi va adreçat a un públic. La idea de l'enòleg es troba molt definida des de l'inici. El Cau d'en Genís és un producte estàndard i el Tallarol pretén explorar altres mercats. Perquè per mi la finalitat bàsica del Celler de les Aus és aquesta. Ells han renunciat a un cava massificat per oferir un producte *premium* amb la marca Alta Alella i, per altra banda, oferir un producte més minoritari, enfocat a un públic més inquiet o nou, amb el Celler de les Aus. I des d'aquesta perspectiva també

tenim una mirada diferent d'un vi i de l'altre.

Josep Roca: Pensant amb en Josep Maria Pujol-Busquets, fa poc li vàrem oferir a casa un vi de pansa blanca del 2012, sense sulfits, fet per ell, que estava magnífic. Crec que va ser el primer vi amb el qual iniciava aquest camí en el repte de vinificar d'una manera més desprotegida, més despullada. Es deia No aquell vi i avui és el Tallarol. Deu anys ja fa! I quan algú persisteix durant deu anys en una idea, és que forma part d'una vida i no d'un mercat que li exigeix o d'un mercat que vol cobrir. Crec que ell, des del seu treball de recerca, des del seu desaprofundir, des del fet de ser un especialista a elaborar chardonnay en bota, crec que ara té

un gran repte de transmissió generacional, però també de compartir un projecte que parteix de l'instint. I crec que és un projecte preciós el que fa amb el Celler de les Aus. I crec que necessita aquesta dualitat: preservar un patrimoni que ha construït per a la propera generació i acompanyar el que la segona generació decideixi. I aquí deixa les cartes obertes. Des d'un punt de vista conceptual es troba en un moment molt brillant de compartir saviesa, de tenir experiència. Com a mínim hi ha deu anys de veritat al darrere cercant el perquè d'aconseguir un millor contacte amb la natura i amb allò que l'envolta. Si algú conserva aquesta biodiversitat és en Josep Maria amb el Celler de les Aus. ●



Riera Fosca, 11-29 - 08320 Alella
Tel. 93 555 12 43 - WhatsApp 620 99 37 51
web@gardenarenas.com - www.gardenarenas.com

Visita la nostra botiga online
www.gardenarenas.com



Una nova dimensió de la pansa blanca, el vel i l'envelliment dels vins blancs

El tast avança amb l'última tanda de vins joves, sobretot dominats pels vins d'intervenció mínima. Veniem del Tallarol del Celler de les Aus i ara s'hi incorporen el Pansa Blanca de Bouquet d'Alella 2021, el 6 Vincles 2020 del celler Talcomraja, la Rumbera 2019 i la Perla 2019, aquests dos últims del celler Oriol Artigas. El 6 Vincles, elaborat per Joan Munich a Arenys de Munt, aixeca passions.

Anna Casabona: Rodó, fresc, llarg, he anotat.

Jordi Alcover: Té els llevats molt ben posats. Molt ben equilibrat.

Ramon Roset: Jo diria que hem entrat en una altra dimensió de la pansa blanca, amb uns vins que ja són d'una altra generació.

Josep Roca: Amb la Rumbera diria que és una entrada al que representa la diversitat, l'energia, el dinamisme, el granulat... És molt interessant en boca. I amb la Perla hi ha més treball de celler. La Rumbera és un vi més franc i directe.

Òscar Pallarès, ideòleg i conductor del tast, explica que la Rumbera conté raïm de diferents vinyes del Maresme i del Vallès, mentre que la Perla és d'una única vinya, plantada el 1927 a Santa Maria de Martorelles.

Josep Roca: Si en aquest tast ens plantejem què aporta la pansa blanca, la varietat, diria que aquí veiem que aporta també joia, alegria, vivacitat, energia, fluïdesa. A vegades pensem que els paràmetres en boca d'una pansa blanca han de ser amplitud, pes, capacitat d'envelliment, i li neguem aquest punt joliu, fresc, àgil, que mostra una personalitat des d'una mirada més lluminosa. I aquí es nota que una pansa blanca pot tenir molta llum.

Jordi Alcover: La teoria que té en Xavi Garcia sobre el seu Marfil Sec és aquesta versió més fresca i directa, mentre que amb el seu Marfil Clàssic la idea és més la del vi de territori, un cupatge de pansa blanca i garnatxa que evoca les ampelles de Marfil fetes amb bocois, amb més pes i oxidació, que

és el vi clàssic històric d'Alella Vinícola. Però si existeix és perquè hi ha cellers que han treballat aquesta idea.

Ramon Roset: Voldria destacar la sensibilitat especial de l'Oriol Artigas per interpretar l'entorn de la vinya. Em deia que amb la Perla buscava que es reconegués el bosc del voltant.

Jordi Alcover: A mi m'interessa aquest vi, la Perla, perquè trenca els estereotips de la pansa blanca, per la via de la vinificació i la interpretació concreta d'una vinya.

Josep Roca: Sí. I crec que és un debat interessant dels últims deu anys, potser, sobre què ha de ser una pansa blanca. Perquè trobem mirades diferents, que també han anat evolucionant: la del Xavier Garcia, la de l'Oriol Artigas, la del Josep Maria Pujol-Busquets, la del Xevi Carbonell i la del Quim Batlle. Està bé veure com s'ha evolucionat en aquests últims deu anys des de la mirada de la pansa blanca.

El trobeu un territori inquiet?

Els sommeliers consideren que és un territori inquiet, sobretot per les dimensions que té. Quan comencen a tastar els vins de pansa blanca criats i brisats, fa més d'una hora que ha començat el tast.

Òscar Pallarès explica als sommeliers la història del 100% Radikal de Testuan 2019: prové de dues botes de pansa blanca destinades al 3 de Testuan, però que es van descartar. Al cap d'un temps, les botes van fer vel. La gent de Testuan van tastar el vi i els va agradar i el van embotellar.

Jordi Alcover: La gestió dels llevats del Radikal és una mica exagerada.

Josep Roca: El vel és un accident, succeeix en unes condicions determinades. A la zona de Jerez hi ha un debat sobre el fet que el vel iguala. I el debat se centra a preguntar-se si el vel és excessiu en els vins de Jerez i si no hauria de marcar més el terrer, per exemple. En el cas d'una pansa blanca, el que podem trobar com a paràmetre de sumar versatilitat a



En primer pla tastant Anna Vicens, presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers.

la pansa blanca és que també accepta el vel. Accepta el vel com el macabeu accepta el vel a la zona del Rosselló. Doncs a la zona d'Alella la pansa blanca accepta el vel. Si hem de pensar què és la pansa blanca avui, dins el mosaic podem dir que la pansa blanca també accepta aquesta interacció amb els llevats per poder fer un vel i amb singularitat: mentre que a Jerez el vel, que és més gru-

"Aquests vins que tastem són molt moderns"

xut, torna els vins més secs, aquí el vel manté l'amplitud, el greix. Amplitud generosa, que tira cap a la idea d'un generós i que ens connecta amb l'històric generós d'Alella. En el Radikal hi ha el preludi d'un generós o d'un viatge al passat des d'una mirada primera de l'estructura generosa. El que és singular és que el punt de vel que hi ha en aquesta zona no fa que els vins es mostrin estrets, no van cap a la idea de la contracció sinó cap a la idea de l'expansió.

I parlant de vins descartats, també cal destacar una pansa blanca del 2008 elaborada a Bouquet d'Alella per l'enòleg Jordi Pujolràs, quan el celler encara no comercialitzava els seus vins (va iniciar l'aventura el 2010). És una petita partida que el celler no ha posat mai al mercat.

Josep Roca: Sobre la pansa blanca del 2008 de Bouquet d'Alella, per continuar analitzant els diferents registres que

han de sumar complexitat per fer un pànel d'aquesta roda de les aromes de la pansa blanca, trobem que apareixen les aromes de farmàcia dels fenols, molt més marcats, no només des d'una mirada biològica sinó també de l'aportació d'aromes més de farmàcia, vinculades a un alcohol que també desenvolupa una obertura. I em semblen interessants. Cauen cap a la idea de la mel, que fins ara no l'havíem trobat. I que és com un joc entre sec i melós alhora que fa que hi hagi un registre que sumi un aspecte que no és tan evident a la pansa blanca.

Jordi Alcover: Una de les obsessions que corren més entre els cellers és que els vins negres han d'envellir molt en les ampolles i molt bé sempre. Però aquí el que veig és que les varietats blanques catalanes són les que més capacitat d'envelliment tenen, perquè són com els pagesos, que aguanten i aguanten. Precisament, quan el mercat s'oblida d'una pansa blanca, d'una garnatxa blanca o d'un macabeu, és quan comença a córrer l'ampolla i quan aquella petita oxidació que li entra pel tap fa que el vi incorpori l'oxidació amb una elegància absoluta i espectacular. En aquesta ampolla trobo una oxidació tan mesurada, que no sembla que sigui un vi de catorze anys. Hi ha una frescor, una acidesa i una oxidació finíssimes. Jo aquí indico aquest valor: que de varietats negres, l'única que envelleix bé és la carinyena, mentre que les varietats blanques (la pansa blanca molt millor que el xarel·lo per una qüestió d'orografia i de sòl) són les que realment tenen capacitat d'envelliment a l'ampolla.



Quan els sommeliers comencen a tastar els vins de pansa blanca criats i brisats, fa més d'una hora que ha començat el tast.

Anna Vicens: La pansa blanca té una capacitat d'envelliment molt bèstia. Té tots els ingredients per envellir bé: acidesa, estructura, llargada, pes en boca. S'està demostrant i cal que ho seguim de prop, que obrim ampolles i ho observem.

Podem parlar, doncs, com d'una característica dels vins de pansa blanca la capacitat d'envelliment?

Anna Casabona: Precisament, aquesta pansa blanca del 2008 és la demostració que la pansa blanca té capacitat d'envelliment. Perquè és un vi que el van fer sense aquesta voluntat.

Jordi Alcover: El problema és que som davant un mostrari tan bèstia de vins de pansa blanca, que ens estan trastocant la idea de la tipicitat. Això és un exercici de revisió personal també. A mi aquestes notes d'albercoc i prunes de la Perla, no les associjo a la pansa blanca, però accepto el canvi.

Ramon Roset: El que tastem ara no és el que la gent del carrer entén que és una pansa blanca.

Anna Casabona: Però què

creus que entén la gent del carrer per una pansa blanca?

Montse Velasco: Jo crec que busca un vi agradable, que convida a tertúlia. Un vi del qual podrà gaudir sense haver d'estar-ne pendent.

Ramon Roset: Doncs jo diria que busquen una versió del xarel·lo del Penedès, amb els seus anisats i els préssecs. Però el que tastem ara és una visió moderna, nova, a la punta de llança del què és la pansa blanca, i no sé si això va més enllà de la gent més inquieta pel món del vi.

Per què parlem d'una nova visió de la pansa blanca?

Ramon Roset: Perquè aquests vins que tastem són molt moderns.

Jordi Alcover: Suposo que el que vols dir, Ramon, és que en un territori tan petit, tantes mirades diferents al voltant de la mateixa varietat resulta una mica xocant. Perquè la massa crítica és molt petita.

Ramon Roset: L'índex d'innovació del territori amb relació a les hectàrees i el nombre de cellers és molt gran. ●



Allium
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com



La versatilitat de la pansa blanca



Josep Roca: "El que té de bonic Alella és el seu compromís amb la pansa blanca com un fil conductor de diferents mirades."

Els sommeliers s'aturen a comentar els tres darrers vins de la sèrie dels criats. En especial comenten la Bella i la Bestia, d'Oriol Artigas.

Anna Casabona: La Bella i la Bestia marquen un estil.

Josep Roca: A mi aquests dos vins m'han agradat molt. Ja sé que probablement marxen del que seria un concepte estàndard d'elaboracions, del que s'ha fet fins ara a Alella, però crec que hi ha un abans i

un després també amb la mirada de l'Oriol Artigas sobre aquest territori. L'Oriol suma complexitat, vida, interpretació, llibertat i, en tot cas, la bellesa del contacte amb l'energia. Hi ha un sumar en allò que ha fet en Quim Batlle, en allò que ha fet en Xavier Garcia a l'hora de recuperar el llegat d'Alella Vinícola, un sumar d'allò que ha fet en Josep Maria Pujol-Busquets i la seva filla Mireia, en la DO, però també veig que l'Oriol, fora d'estaments i fora de regles, però amb un gran

sentiment de pertinença a un territori vital, que el fa sentir viu, ens mostra vins que tenen molta vida. Veig una interpretació excel·lent d'una terra, una brillantor en la seva exposició gustativa, i m'emociona la vibració que tenen els vins en boca. I costa molt de trobar aquesta joia saborosa, enèrgica, vital en un vi. I que bé que sigui amb pansa blanca, que bé que l'Oriol sigui aquí i que bé que hi hagi una pàtina d'un altre color, en un món que és excessivament encotillat en el mercat, amb les condicions dels prejudicis. La pansa blanca es vesteix de llibertat amb l'Oriol Artigas. I crec que està bé posar-hi aquest accent. El vi és un diàleg intel·lectual, és una suma de microgests durant tot el procés de vida, d'una persona interpretant un territori. I ell s'hi ha posat i hi aboca energia.

El que té de bonic Alella és el seu compromís amb la pansa blanca com un fil conductor de diferents mirades. En aquest sentit, la reivindicació és molt clara. I avui tastem quaranta tonalitats d'un mateix color, perquè entre altres coses s'ha decidit, d'una manera històrica acceptada i respectada, que la pansa blanca forma part de la idiosincràsia d'un territori concret. I això no és tan evident en altres territoris de Catalunya, que també han tingut la batzegada de la indústria, la batzegada del turisme, la batzegada de les cultures afegides, la batzegada del que representa el mercat. I aquí s'ha persistit en una idea cultural i històrica

que s'ha recolzat en persones que han mantingut aquest llegat. I és preciós veure tants colors diferents. Sobretot hi ha pansa blanca, absolutament vinculada en tots els estrats, en tots els cellers, és una mostra de bonança, de salut, de credibilitat, d'honestat amb el passat, de reivindicació del futur, i això fa molt de goig.

Jordi Alcover: És que això és l'expressió d'una DO: quaranta interpretacions diferents

"Aquí s'ha persistit en una idea cultural i històrica"

de la pansa blanca. Igual que hi ha tres-centes interpretacions diferents de la pinot noir a la Borgonya. Hi ha d'haver varietat d'interpretacions, no de noms.

La bota i la influència de la fusta en un vi blanc. El prestigi de la cria en bota i el vincle tradicional. Si és adequat o no. És una decisió de risc? A favor de la cria en fusta pel que fa a les varietats blanques o en contra? És un debat que supera la pansa blanca i el territori, però que també dona molt de joc. Apareix aquest tema arran de tastar el So de Masia Can Roda Sauló 2019. Jordi Alcover recorda que sovint en els vins blancs passats per fusta la varietat de raïm queda tapada.

Jordi Alcover: Hi ha vins blancs criats amb bota amb els quals diem que tenim sensació

Passatge Horts de la Santa Creu, 14
08348 Cabriels
T. 937 308 226 · M. 673 542 712
labodeguetavermaneria@gmail.com
www.bodeguetavermaneria.com

Venda de vins, caves i productes gourmet



Servei a restaurants i a domicili

HORARI

Dilluns tancat

De dimarts a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h

Dissabte i diumenge de 10 a 15 h

de pèrdua. Tanta bota i tan bon raïm. I no deixem de preguntar-nos: quin vi tindria a la boca si ara la fusta no ho tapés tot? Sense bota, quin vi tindriem? La bota és una zona de confort. En aquest cas, d'aquest vi de Can Roda, el Sauló, em quedo amb els torrats, el coco, la vainilla, el cacau, el cafè. Amb això ja en tinc prou.

Anna Casabona: Hi ha varietats que no accepten la bota, perquè no tenen prou consistència o perquè busques les aromes primàries. Però penso que dins els diferents estils de la pansa blanca, que avui queda claríssim que és una varietat que dona de si per fer molts vins diferents, doncs un d'aquests vins ha de ser un de pansa blanca passat per fusta. És clar que sí. Perquè el discurs d'avui, si constata una cosa és la versatilitat de la pansa blanca.

Ramon Roset: I també hem d'arribar a l'acidesa i al sauló. La combinació d'acidesa i sauló confereix a la pansa blanca una personalitat molt diferent de la del xarel·lo.

Anna Casabona: És una varietat que accepta molts estils diferents, però al final també necessitem una bona matèria primera. Partir d'un bon raïm.

Som una DO amb una història inqüestionable, però en les darreres dècades hem caigut en una invisibilitat i això ha fet que hi hagi poc interès per la interpretació d'aquest territori. Tanmateix, la seva resiliència no l'ha fet caure en un espai de confort, tot al contrari.

Jordi Alcover: En els darrers cinquanta anys, aquest territori ha estat el refugi de molta gent de Barcelona amb diners, que ha decidit venir-hi a viure. Això ha malmès molta vinya i ha fet de la vinya un element gairebé residual, perquè el lloc on s'ha posat una casa és terra cremada i mai més hi tornarà a créixer res. Però la DO Alella té dues característiques molt interessants i bones. La primera, la producció reduïda, que garanteix que el vi tingui un preu decent. A més, la DO Alella no pot abastir Barcelona, de manera que això no en condiciona el preu. L'oportuni-

tat es troba en el fet de situar aquests vins en un criteri de territori radical i valorar-los amb una proposta des de la mateixa DO, que transmeti aquests valors i diversitat d'una sola varietat o de poques. Hi ha una oportunitat per construir un projecte de valor afegit, de qualitat.

Josep Roca: El que veig és que hi ha un futur extraordinari dins el que representa una identitat, una varietat (o dues o tres), en un terreny que encara no hem conegut. Encara no l'hem treballat des de la mirada minuciosa qualitativa. Només costumista i reproductiva de seguir fent vins. Crec que hi ha un abans i un després amb les parcel·lacions. I crec que el gran repté ara per ara a Alella és que ens pugueu comunicar (si no comuniquem, no existim) les varietats de les finques. Diuen que els éssers humans tenen fascinació pels relats. Aquí hi ha un context i un relat per explicar: d'on ve cada vinya, la singularitat de cadascuna de les vinyes. Per mi cal encara desaprendre molt. A mi, els vins d'intervenció mínima que hem tastat són els que m'atrauen i m'aferran aquí i aquesta és la veritat del territori Alella, més pura i sincera i més directa. M'atrauen molt, és un estil. És la meua interpretació, subjectiva, d'algú a qui li agrada el vi, que tasta vins de tot el món i que selecciona vins. En tot cas, em poso a l'extrem perquè es moguin coses. Probablement no és la veritat total, però hem d'aconseguir que hi hagi més discurs directe sobre el terreny, sobre quina finca, quina terra, quina varietat de subsol hi ha. I que no marquin tant les vinificacions.

Per tant, l'opció de Can Matons de Vi de Poble i Vi de Vinya és el camí?

Josep Roca: Meravellós. Quan la mirada ve de fora i permet arribar-hi sense prejudicis anteriors. I crec que la mirada del Ricard Rofes amb aquest projecte pot servir per poder avançar. I això ha passat amb altres denominacions d'origen. Que vingui algú de fora per posar perspectiva i hi hagi amplitud de mires.



A dalt, Ramon Roset, sommelier i director dels Premis Vinari. A baix, Montse Velasco, sommelier i Nas d'Or 2011, actualment és comercial de la distribuïdora Iguazú.

Anna Vicens: Penso que el tema del sauló i el tema de la pansa blanca són molt clars. Que és un territori polifacètic, també és clar. Però falta que surtin els personatges, que els tenim molt amagats i sovint són els que donen nom a les DO. Com han fet al Priorat, com han fet a l'Empordà i com toca fer ara a Alella. Perquè la resta és molt clar. No cal reivindicar ni la pansa blanca ni el sauló ni que ens trobem a

quinze quilòmetres de Barcelona ni que tenim mar ni que hi ha salinitat.

Montse Velasco: Afegiria al que diu l'Anna que tots aquests vins que tastem són desconeguts pel gran públic. I cal que surtin aquests personatges per explicar-los. Estic convençuda que la majoria de gent no coneix la majoria de vins que es fan a la DO Alella. Ni tan sols el públic dels pobles de la DO. ●

Escumosos de pansa blanca, més florals i menys torrats



I van arribar les bombolles: ancestrals i tradicionals, joves i criats. Va destacar el Pansa Blanca Brut Nature del 2004 d'Alella Vinícola, que els sommeliers van omplir d'elogis.

I arriben les bombolles. Primer amb els ancestrals:

Anna Casabona: Tenim tres ancestrals i cadascun ben diferent.

Josep Roca: Trobo que el mètode ancestral és poc valorat, menystingut, tot i que ens connecta amb el segle XVI amb molta veritat i que sempre s'elabora amb els raïms més infravalorats. Entenc que ara mateix l'ancestral participa en un efecte de benvinguda, de joia de viure, de festejar, d'obrir la gana, de divertiment, d'informalitat, de frugalitat, però que al darrere hi ha el missatge més potent que hi pot haver dels vins escumosos. I hi ha un camp per recórrer quan es fa amb raïm més reeixit. De la transparència filosòfica, transparència de naturalitat i transmissió del que representa un raïm convertit en un efecte efervescent. Permet un registre que després et dona una segona vida a l'ampolla amb tota naturalitat (sense afegir-hi most rectificat ni llevats perquè fermenti). I aquestes tres mirades de la pansa blanca amb ancestral en semblen molt enriquidores i que sumen mirades diferents.

Tot seguit, passen a tastar els escumosos:

Josep Roca: Per mi els escumosos amb bota fan que hi

hagi menys pressió carbònica, es mitiga la idea de l'efecte efervescent i s'afegeix un abríc que no enriqueix el concepte. És un abríc excessivament pesant.

La resta de sommeliers no hi estan d'acord i posen exemples d'altres escumosos catalans que els agraden i que han passat per fusta. A més, Jordi Alcover destaca:

Jordi Alcover: La bota afegeix un punt sec que accentua la sensació de nature i en això trobo recompensa. Si les coses es fan ben fetes.

Anna Casabona: Amb relació als caves de xarel·lo del Penedès, els caves de pansa blanca els trobo més florals. Els hi trobo molta flor.

Ramon Roset: Perquè els vins de pansa blanca són menys anisats que els xarel·los.

En aquests caves, trobeu a faltar el cupatge tradicional?

Els sommeliers coincideixen a trobar aquests escumosos a un alt nivell i defensen el monovarietal.

Anna Casabona: És aquesta varietat la que dona estructura a un cava. I els caves de pansa blanca, a banda de l'estructura, en termes aromàtics els trobo de flor blanca i de pera, a diferència dels caves de xarel·lo del Penedès, que donen notes més de fumats, torrats. Els caves de la zona d'Alella són més perfumats.

Jordi Alcover: Jo faria un incís en aquest Pansa Blanca Brut Nature del 2004 d'Alella Vinícola, que em sembla absolutament antològic. Vull dir que és com un cava fet a Jerez. Aquesta oxidació, aquestes notes de llevat... és un escumós

espectacular. I confirma el que dic, que les varietats blanques són les que envelleixen millor. Aquest escumós és antològic. I és el millor vi de tot el tast pel que suggereix de capacitat d'evolució d'aquesta varietat.

Els altres sommeliers hi coincideixen.

Anna Vicens: Dona un punt de golositat impressionant.

Josep Roca: I notes al darrere una diversitat, d'una frescor, d'una agilitat en boca, que no queda mort, no queda pla, sinó que queda viu.

Ramon Roset: Hi ha hagut mai cap dubte que la pansa no pogués envellir?

Montse Velasco: És molt sorprenent. Ens permet veure a on es pot arribar amb una pansa elaborada com a escumós.

Josep Roca: De tota manera, ens trobaríem ara que si féssim l'exercici amb una macabeu del Penedès ens passaria una cosa semblant. La versatilitat no és única de la pansa blanca.

Jordi Alcover: I la garnatxa blanca també, tot i que probablement no es compliria amb els escumosos de garnatxa.

Josep Roca: Penso que està bé treure pit, però sense desmesura, sinó d'identitat del territori i d'un registre meravellós. Perquè hi ha altres varietats que també poden tenir aquesta versatilitat. I sobretot penso en la macabeu. ●





Diferents moments del tast. Arribats als vins dolços i generosos, ja feia dues hores i mitja que havia començat el tast. I encara es va allargar mitja hora més.

L'acidesa de la pansa blanca en els vins dolços i què és la qualitat?

Quan portàvem dues hores i mitja de tast vam entrar a la recta final amb alguns dels vins que són la joia de la corona dels Alella, els dolços i generosos. La primera parada d'aquest gran final, avancem, van ser els tres primers dolços tastats: el Dolç de Neu d'Alta Alella, el Penjat d'un Fil del celler Can Roda i el Perfum de pansa 3 de Raventós d'Alella. Després els van seguir els dolços i generosos d'Alella Vinícola, un cant.

Josep Roca: Tens la sensació de veure l'enginy des de dues mirades: al Dolç de Neu, interpretant el raïm vinificat en dolç des de l'aportació dels equips de fred, de la tecnologia aplicada a un sentit, una voluntat de buscar la màxima

frescor, acidesa, lleugeresa, d'una varietat. I l'altre, el Penjat d'un Fil, més propera a fer un vi dolç de pansa blanca des de la mirada clara, neta, d'un dolç lluminós. El primer és un vi tecnocràtic. A nosaltres ens han acusat de fer una cuina tecnocràtica. És una aposta

"M'ha donat oxidació, ametlles crues, orellanes d'albercoc, cafè, tocs de ranci..."

que aconseguix coses bones, boniques, saboroses, complexes, noves per a la varietat, que

és aquest punt cítric natural, fresc o màlic enriquit, que dona un joc de dos àcids irreverents, des de la intervenció tècnica, plaent, des de la visió hedonista. A més, permet un envelliment llarg i és una nova mirada, d'una nova era, que fins ara no havia estat utilitzada a la zona d'Alella i que, brillant com sempre, en Josep Maria Pujol-Busquets proposa. És un registre nou i diferent, que busca desarrelar-se d'un costumisme mediterrani i acostar-se a la naturalitat del nord d'Europa, aportar-ho aquí des d'una tècnica del sud. Però m'atrau més la mirada del Penjat d'un Fil, que és la serenitat natural de veure com un vi panseja en el gotim i després es fan coses a partir d'aquest gotim. Són dues mirades inte-

ressants i diferents de vinificar en dolç una varietat blanca. Són totes dues iniciatives molt interessants.

Jordi Alcover: Trobo espectacular el Perfum de Pansa 3 de Raventós d'Alella. M'ha donat oxidació, ametlles crues, orellanes d'albercoc, cafè, tocs de ranci... L'he trobat immens, amb una persistència completament golosa i amb aquesta idea de l'austeritat del pagès que considera el seu millor vi aquell que ranceja. És un vi que em parla del pagès que sap que hi ha un tros de la vida que s'oxida. Que la vida no és mai tan dolça i bonica, que quan les coses es fan rànries també són bones. Que quan les coses es fan velles tenen tota aquesta saviesa. És el vi que et servia un pagès quan l'anaves a veure



Els dolços i generosos de pansa blanca van captivar els sommeliers, que van acabar el tast amb uns vins de gran calat.

i et tenia en consideració, una copa de ranci, el del carretell, perquè era el millor vi de la casa, el de la bota del racó.

Anna Casabona: Sí, perquè això no és un ranci, és un vi de verema tardana passat per fusta. Em trec el barret davant el Marfil Molt Dolç, perquè això és patrimoni vinícola. I punt. I és molt bo. I és la demostració que amb la pansa blanca també es poden fer grans generosos. Perquè quan parlem de generosos, sovint parlem de garnatxes, però l'acidesa que té aquest vi naturalment...

Josep Roca: El Marfil Molt Dolç arriba a la idea de la golositat màxima, de la saborositat, del Mediterrani generós, del sucre com a valor, de no amagar-lo sinó de mostrar-lo des de la senzillesa, la naturalitat, des d'un paisatge, des d'una cultura, des del "som dolços, sí, i què?". I aquesta part amable d'un Mediterrani que vol ser lluminós, assolellat, es mostra amb plenitud. Em sembla que és la mirada més naturalment possible d'un clima, d'unes condicions, d'una cultura, que vol ser de vi, d'història, que vol ser de valors. I que es mostra des del

sucre com a valor. Molt interessant.

Anna Vicens: En aquest tipus de vins la varietat importa poc. Són formes de com evoluciona el raïm pansificat i la manera d'elaborar i el temps en ampolla. La varietat demostra que pot competir amb les grans, però que aquí té poc pes. I si hi ha una cosa que hem de destacar és l'acidesa de la pansa blanca en els vins dolços, que potser no tenen altres varietats. És una acidesa espectacular. I l'equilibri que demostra el Marfil Molt Dolç és brutal.

"Una cosa a destacar és l'acidesa de la pansa blanca en els vins dolços"

Montse Velasco: Sí, en els primers dolços veig les dues vinificacions, que també els dona expressivitat. Pensant en el client final, els trobo molt interessants. I el Parfum de Pansa 3 m'ha sorprès i hi trobo una forta amargor final. Quan he arribat al Molt Dolç, m'ha agradat molt. Un vi de tertúlia, de

ser en una taula per gaudir-ne sense pressa.

I, ara sí, els tastadors es concentren en la recta final en els tres generosos que s'ofereixen: el Marfil Generós Semi, l'AA 1981 i el Marfil Generós Sec Solera del 76.

Ramon Roset: Són tres vins d'essència pura. El que em pregunto, com l'Anna comenta, és fins a quin punt la varietat en aquesta tipologia de vins és transcendent.

Josep Roca: La varietat és el coixí.

No es troben a un alt nivell, aquests vins?

S'obre el debat de si aquests vins haurien de tenir un preu més elevat.

Josep Roca: El vi val el que la gent està disposada a pagar-ne. Per altra banda, el concepte de qualitat és relatiu. Què és qualitat? És qualitat gustativa? Qualitat gustativa més un context? És qualitat gustativa, més un context, més un relat? És qualitat gustativa, més un context, més un relat, més un procés històric d'interpretació per una comunitat àmplia que

defineix aquell espai de vi? Doncs aquí encara no hi som. Aquests vins no podem pretendre que es paguin com un Château d'Yquem, perquè aquí no tenim ni el relat ni el context ni el procés històric de seducció de desenes d'anys, anhelant tenir aquesta ampolla, perquè encara no hem comunicat que aquesta ampolla existeix d'una manera clara al món del vi.

Sí que és veritat que aquests últims vins que tastem tenen molta persistència en boca, molta capacitat de transmissió. Des del nostre context cultural, social, costumista, molta emotivitat. Tenen emoció perquè són grans i tenen emotivitat perquè nosaltres hi afegim el context que és de casa nostra, que sentim propers, que ens estimem. Però al món, posar preu al vi té a veure amb comunicació, amb un anhel de satisfacció, amb un anhel de recerca, també amb un anhel de gaudir, de compartir una cosa antropològicament molt interessant i arqueològicament única. I això encara ens costa d'explicar-ho i encara ha d'arribar el moment de dir que els vins d'Alella dolços són meravellosos al món, perquè no ho hem explicat ni a Catalunya. ●