



OSCAR PALLARÈS

Somni d'una nit de pansa blanca, que conté tots els colors. Un viatge singular

El centre d'art Can Manyé, a Alella, acull la tercera Nit de la Pansa Blanca, aquest cop emmarcada entre els actes del Vi+

TEXT: JÈSSICA AYALA

Singular, diu el diccionari, és allò que es distingeix per alguna cosa inusitada, o únic a posseir determinades qualitats. No en va s'enganxa l'etiqueta a la Nit de la Pansa Blanca, concretament a la seva activitat cabdal: es diu que els vins del tast són singu-

lars, i veritablement parteixen d'una varietat que fa honor al mot, atès que es conrea i es condiciona d'un tot de particularitats que la fan única. Alhora, cadascuna d'aquestes ampelles és irrepètible. I, per acabar-ho d'adobar, algunes ni tan sols es troben al mercat. Es tracta, doncs, d'un joc experimental, el cultiu perfecte

per a les idees i les sensacions a flor de pell.

Únics i autèntics també són els assistents que a poc a poc pugen a l'altell per seure al voltant de la taula quilomètrica, aplegant-se a un extrem per poder sentir-ho tot. Gairebé tothom es coneix: la Montse, la Pepi, l'Òscar... L'Eli es desplaça al voltant de la taula omplint

amb elegància les copes de vi. "Hi ha un metge a la sala!", crida una veu. És la veu de la Rosa Vila, la sommelier que ha de pilotar la nau en aquest viatge. Ara es passeja entre els assistents, a voltes saludant-los, a voltes presentant-se. El metge -que ja no exerceix, diu- somriu tímidament i es confon amb el paisatge.

Comença el moment desitjat: la Rosa agafa el timó, dempeus al cap de taula. En primer lloc es presenta a si mateixa, “jo sóc sommelier”, i relaciona aquest concepte amb tota una sèrie d’imatges plàstiques, alienes a qualsevol rigor o exigència argumental. Això, potser, és feina dels enòlegs.

Aleshores valora i aplau-deix l’èxit de la jornada que, com tot el que és ben fet, s’aconsegueix amb molt esforç, i ens revela l’essència de la nit: que el vi, unit a la creació i la cultura, dona lloc a l’obra d’art. Finalment, entre tombarelles temporals, ens presenta l’autèntica protagonista: la pansa blanca, una dama de pell gruixuda, molt fèrtil i amb cabells frondosos. El seu fruit és de recol·lecció tardana.

El despertar dels sentits

És tard i es vol beure, i la Rosa accedeix a presentar-nos el vi d’en Quim Batlle, el Foranell Pansa Blanca 2013, anyada que encara no es troba a la venda. Es tracta, ens explica, d’un raïm que ha dormit amb les mares, aquestes micropartícules sòlides que seran decisives per al futur vi resultant. Al nas ens arriba la salinitat pròpia del sauló on es troben plantades les vinyes, com també una presència inequívoca d’herbes aromàtiques, especialment el fonoll i el romaní. I, després, de poma oxidada amb el final fatídic –dolç i amarg alhora– de la bergamota.

Durant la degustació d’aquest vi, la participació és expectant: d’una banda, la retòrica aperitiva de la Rosa ha mantingut les llengües a la sala d’espera, de manera que, al primer glop, la paraula *acidesa* i l’expressió facial d’un cert rebuig s’han homogeneïtzat entre els companys de tast. Els més experimentats han reprès amb una calma estoica el segon glop, bo i sabent que l’efecte sobre les papil·les gustatives seria aquesta vegada més matisat i, per tant, més precís. I tot plegat acaba amb una tercera oportunitat, que desemboca en un encís més o menys general fonamentat per la seva rodonesa, el domini de la cavitat bucal i un final llarguïssim.



Rosa Vila va ser la sommelier encarregada de dirigir aquesta especial sessió.

ÒSCAR PALLARÈS

Aleshores, quan sembla tot-hom abaltit per la troballa de l’equilibri, entra derrapant el segon vi. Una pansa blanca d’Alta Alella collida en verd el 2013, com si fos per elaborar cava, que el celler ha elaborat a manera d’experiment per veure com evoluciona.

“Quan sembla tot-hom abaltit per la troballa de l’equilibri, entra derrapant el segon vi”

“Després de la tempesta, el grup comença a enfilarse un nou vi i creua una porta dimensional que va a petar al tròpic”

“Fa olor de roda cremada!”, exclama algú, mentre uns altres, literalment, arrufen el nas. Els més intrèpids cerquen alguna cosa més entre el fum: la terra humida encobreix qualsevol olor de fusta. En boca sorprèn amb una acidesa cítrica que el manté molt viu, tot i que conserva una aspresa només explicada per la premsada en verd del raïm: “Quan el raïm és verd, la pressió ha de ser molt més forta a la premsa, i quan es

fa tanta pressió es trenca el pinyol i es crema la pell; vet aquí el final de pell sobrema-durada”, aclareix la Rosa, satisfeta de les conclusions unànimes aconseguides fins llavors.

Hulateràpia

Després de la tempesta, el grup, que ja teixeix complicitats, comença a enfilarse el Serralada de Marina Santa Maria 2015, i creua una porta dimensional que va a petar al tròpic. L’aire es teneix de plàtan. Els comensals es miren, complaguts pel consens, mentre repeteixen “plàtan, plàtan”, una vegada i una altra. El clímax del mot revelació dona lloc, de manera natural, a l’aroma de pinya madura, per intensificar-se fins a perdre’s lentament en el maracujà. No és estrany sentir-se enfarfegat per l’almíbar que s’escola entre les desenes de nassos participants. No obstant això, els presents també aspiren a experimentar un canvi qualitatiu quan el vi entri en contacte amb les seves papil·les. Trasmalsat, l’Òscar Pallarès reconeix que “en boca és tot coco”. I així és. El grup s’atipa d’essència de coco mentre la ment comença a ballar l’hula.

La força centrífuga del vi

Molt oportunament arriba de la finca Can Oliveres, encara a mig fer, una pansa blanca del 2016 fermentada en un dipòsit oval de polietilè al celler Ra-ventós d’Alella. Rabent i or-

gullós, autèntic, sense filtrar, teixeix un pont suau entre el deliri de la fruita i el que ha de venir. Si bé al nas torna a apa-rèixer el plàtan (el plàtan!), aquesta vegada s’hi desprèn també alguna nota cítrica.

De sobte el temps s’atura i el núvol s’esfilagarsa: “Així no, cap a l’esquerra!”, exclama la Rosa, com qui renya un nen petit. Tothom agita les copes tan bé com pot o com sap, amb impaciència per descobrir l’efecte empíric d’aquest moviment circular sota el seu nas. Es veu que un heretge, agosarat o senzillament despistat, ho ha fet seguint el moviment de les agulles del rellotge, la qual cosa és símptoma inequívoc d’una declaració de guerra contra el cosmos, i s’afanya a corregir-ho, mentre, d’amagat, els curiosos experimenten i somriuen tranquils. En boca, l’acidesa hi és més present, i es pot distingir clarament el regust cítric, com també la visita progressiva de la Granny Smith, la més àcida i sencera de les pomes, evocant amb la seva esfericitat la tina que el va bressar.

Els cavallers de la taula rectangular

Irromp al galop l’escumós ancestral Mas Pellicer, d’Oriol Artigas. La Rosa ens fa còmplices d’una imatge curiosa: la del mateix Oriol, per a molts, o d’algú altre, per a ella, enfundat dins un vestit metàl·lic, talment com un cavaller medieval que, lluny

de tallar la gorja a l'enemic, preté obtenir el profit més exquisit de cada ampolla tot desgorjant-les una a una.

Entre rialles i cotes de malles, torna a saltar l'alarma al nas: de sobte alguns evocuen la funesta olor de l'estofat socarrimat al fons de la cassola després d'hores de feina; uns quants troben l'eureka a l'olor de la llauna de conserva acabada d'obrir, que denota un punt de reducció que, amb dues voltes de copa, se'n va per donar pas a la fruita. Tot plegat encurioseix l'ànim. En boca, un somriure. Un gust incisiu, axampanyat, ens sorprèn i fins i tot ens fa oblidar aquell nas inicial.

"En boca, un somriure. Un gust incisiu, axampanyat, ens sorprèn"

La teixidora del vi

Finalment, toca el torn de la Pepi del celler Can Roda. Mestressa i vi s'expliquen amb una senzillesa entranyable: es tracta del fruit de vinyes sàbies que havia reposat penjat a sol i serena durant tres mesos, madurat amb una dedicació de mare i una cura d'amant, però sobretot amb el procés natural d'una producció molt limitada. La Pepi ens n'explica la gènesi, ens mostra el procés d'enfilat confiant el seu mòbil a totes les nostres mans juganeres mentre contemplem astorats la bellesa ordenada d'aquells gotims, que pengen paral·lels l'un al costat de l'altre. Al nas una certa vainilla, a la boca una

nit d'estiu, una dolçor equilibrada i rodona que suggereix les formes més belles. "Nosaltres en diem *vi de meditació*", diu la Rosa, "perquè demana calma i és fet amb petons..." Hauria de ser, més aviat, *vi de petons*, per allò a què convida la seva natural complexitat. Finalment, resulta que l'argument més convincent és aquell penjat d'un fil. I entre petons, *fins ares*, co-

una sèrie de petites mostres que permeten degustar una gran varietat d'ingredients gràcies a una curosa elaboració de la idea i una execució encertada. D'aquesta manera, s'hi pot tastar un plat de pasta amb pesto acompanyat amb tomàquets cirerol en un vaset no més gran que un got de tallat, o abandonar la idea de l'entrepà de pernil per un *pancake* amb rúcula, ceba i



El mag Hausson fa participar el públic el seu espectacle.

miats i somriures envinats conclou la singular aventura... desitjant secretament futures retrobades.

Plats comvinats

Al pati de Can Manyé cadascú continua el seu tast particular, aquesta vegada sòlid: la cuinera Marta Bofill presenta els Tastets Gastronòmics,

pernil ibèric que no té res a envejar les tradicions quotidianes. Naturalment, també els llaminers poden quedar satisfets -i llepar-se els bigotis. El sopar permet als comensals continuar l'experimentació del tast anterior amb les seves proves de maridatge personals, posat que tenen a la seva disposició unes quan-

tes ampolles de vi per tastar lliurement i imaginar el seu company de viatge predilecte.

Cara de pòquer

Ja amb els sentits assossegats, és moment per a l'espectacle. *Màgia envinada*, diu el programa. La sala s'omple de seguida i tothom es pregunta per què diuen que aquell mag va ser aplaudit per Joan Brossa. Aleshores entra Hausson en escena, disposat a capgirar la realitat. I ho fa. Es guanya la complicitat del públic des del primer número, combinant la participació constant dels assistents amb un discurs irònic i una actuació impecable. La seva cara de pòquer intensifica la riassa, i la seva capacitat de sorprendre encén els aplaudiments de manera natural i enèrgica. Tothom, íntimament, vol ser escollit per sortir a escena. Hausson, amb el seu posat de majordom anglès, dient "senyor" i "senyora" als seus col·laboradors, sigui quina sigui l'edat, fa que la gent se senti divertida i alhora còmoda i respectada. "Voldria parlar de la importància que tenen les etiquetes", ens deixa anar. Ningú no sap què pensar. Llavors, com en el passatge bíblic, comença a jugar amb uns cilindres i a multiplicar ampolles de vi, alhora que fa desaparèixer la cervesa. Amb tot, sembla que l'obra d'art es completa.

Una ona d'aplaudiments tanca la nit, un espectacle rodó amb un gust llarg en el record. Sembla que la Nit de la Pansa Blanca ens ha fet entendre una mica millor la màgia del vi, segons el qual les coses semblen el que no són, i són el que no semblen. ●

ÒSCAR PALLARÉS

ORÍGENS
ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66