

La nit de la pansa blanca

Crònica d'una nit que havia de ser tarda...

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÉS



Va ser una nit posada, una nit que havia de ser tarda un 21 d'octubre...

Com tantes coses més, l'article 155 la va fer endarrerir i la va escurçar, però les ganes i la tossuderia dels organitzadors i la predisposició del ponent ens va reunir el 30 de novembre en una vetllada molt esperada a Can Manyé, compartint taula amb una bona part dels productors de les panses blanques tastades. "Qui millor per explicar els vins que aquells qui els fan i evitar així la intermediació", justificava Joan Gómez Pallarès, el guia quasi espiritual del tast. Silenci i expectació durant més de dues hores per fixar els ulls en una mirada creuada sobre la pansa blanca i els seus territoris.

Silenci i expectació durant més de dues hores per fixar els ulls en una mirada creuada sobre la pansa blanca

L'escenari, una taula compartida amb pocs participants, una trentena. Al costat seu, guiant el tast, Joan Lluís Gómez Pallarès, un estudiós i amant del vi que no necessita presentació. Filòleg clàssic i professor de llengua i literatura, però també amant del vi i la seva història, és sempre un plaer escoltar-lo. Segurament és aquesta formació acadèmica, la que li fa posar especial atenció al llenguatge. La pansa blanca no se'n va escapar i abans de començar a tastar el Joan ens va acompanyar en un recorregut històric per esbrinar què ens expliquen els diferents noms que ha rebut la varietat depenent del moment i el lloc: pansa, xarel·lo, cartoixà, pansal, jaén, premsal... El diccionari Alcover-Moll, l'ampelonímia de Xavier Favà amb *Els noms dels raïms* i la mateixa llengua llatina ens porten a diferents conclusions. Una de les més evidents, la del seu cultiu: *pansa* ve del verb llatí *pando*, que significa *estendre*. Així doncs podem deduir que "era una varietat

molt estesa; i fent cas a la resta d'accepcions d'aquest verb, també arrodonida, amb molt bona concentració de sucres i maduració llarga..." "Una reflexió etimològica que ens ajuda a saber com era el vi que es feia d'aquest raïm i com l'hem interpretat actualment." A això anem! A saber i veure com l'interpreten ara nou productors!

Abans de començar, unes quantes observacions i així també uns minuts d'espera durant els quals "els vins es calmen i agafen temperatura". Perquè no tot s'hi val, en els tasts del Joan: "Trio els dies. Som éssers vius i sóc perfectament conscient de la posició de la lluna. Alguns vins hi seran sensibles i uns altres potser no."

Els nou escollits per ser mirats

Comencem el tast del desafiament: trobar nou vins de zones, terres i persones diferents que mostrin el ventall de possibilitats de la varietat, tant respecte a origen com a mètode d'elaboració. La feina dels afortunats participants: qüestionar-se diferents aspectes d'una de les varietats més esteses de la Mediterrània.

Xerric 2016. Dasca-Vives. Cartoixà

Josep Dasca i Alba Vives fan aquest vi a uns 3 km de Valls, a la llera d'un antic riu, en vinyes de policultiu convivint amb ametllers, garrofers i avellaners, en una terra argilocalcària i tractada de manera biodinàmica. "Van estudiar molt per començar a desaprendre molt aviat." Un vi en què, segons Gómez-Pallarès, encara es nota molt poc la terra: "Sí que hi notem aromes de fonoll salvatge i mel, però moltes no són pròpies del raïm sinó de l'elaboració amb fusta. Però estic convençut que a poc a poc aniran creixent i faran grans coses..."

Can Tiques 2016. Joan Rubió. Xarel·lo

Joan Rubió, enòleg durant anys de Recaredo, presenta així el seu projecte més personal, el de casa seva. Un xarel·lo en què després de desrapar, deixa el most uns quants dies amb barret estàtic i, sense premsar, deixa el vi reposar

un temps curt en bóta on acaba la fermentació alcohòlica per després passar sis setmanes en gerres de fang fetes per Carles Llarch de Font-rubí. Un vi que, segons Pallarès, "mostra molta fruita i múscul, una força que hi dóna el temps que ha passat pel fang; si el primer vi era una llombriu, aquest segon és un cavall bretó".

Foranell 2015. Quim Batlle. Pansa blanca

En aquest cas és el mateix productor, Quim Batlle, present al tast, qui ens explica el vi. Collit el 10 d'octubre, amb una bona maduració, una part d'aquest fermenta amb les pells. Criat al 100% en acer inoxidable on reposa durant nou mesos amb les mateixes mares. Amb pocs remuntats, sempre amb lluna vella. "Amargantor, mineralitat i mantega salada francesa", diu el Quim, "molt salí gràcies a l'efecte del sauló, el mar i el vent". Una afirmació amb la qual Joan Gómez Pallarès està molt d'acord: "Aquest tast vol mostrar evidències i sensibilitats diferents. Encara que no estigui demostrat que les aromes vénen de l'arrel o de l'aire, és el que vol mostrar

en aquest tast. I si hi ha vins en què podem notar els efectes d'un incendi que hi deixa molècules aromàtiques, en aquest cas el sauló, la humitat i el vent del mar també s'hi han de notar i s'hi noten."

Cartoixà 2016. Terroir al Límit. Cartoixà

Un vi que neix en terra de pissarra, en una zona càlida del Priorat, entre Gratallops i el Lloar. Un cartoixà vinificat amb la rapa sencera, que fermenta amb els llevats salvatges, primer en dipòsit de plàstic, després passant sis mesos en acer inoxidable i posteriorment per un bocoi de 600 litres. "Tot i que en nas encara és una mica apagat, en boca es nota molt la maceració semicarbònica que hi aplica el Dominique. Jo no hauria fet servir la fusta, és el que segurament no ens deixa identificar el territori, però sí que hi ha una part de sinceritat evident. Un vi que reflecteix el gust del Dominique i la seva persona. Els vins són amb les persones i les persones són el vi, no s'hi ensuma el territori, però sí el Dominique." "I ara ensumarem l'Oriol", afegeix el Joan, entre rialles dels assistents.



Gómez Pallarès, durant el tast.



Mireia Pujol-Busquets,
Oriol Artigas i Quim Batlle



La Rumbera 2016. Oriol Artigas. Pansa blanca

L'Oriol tampoc no s'ha volgut perdre el tast i explica que va començar fent vins de parcel·la. "Però necessitàvem més territori i alguna cosa més genèrica. Una pansa blanca alegre i fresca, i va ser així com va néixer La Rumbera". En total tres vinyes en una ampolla, dues de la zona del Vallès i una d'Alella: totes tres tenen en comú la serralada. Un cop desrapat i premsat el 20% del raïm macera en pells per aconseguir més textura. És un vi alegre, però seriós. No es filtra: "De fet, és el vi més tèrbol que he fet mai", diu l'Oriol, però cada vegada li agrada més. I es mostra orgullós quan diu: "Això és el que volem fer."

Mitos 2015. 4 Kilos Vinícola. Prensals

És gràcies al vincle que té el Joan amb l'illa de Mallorca que els assistents podem tastar aquest vi, difícil de trobar. De fet, només per als qui s'acosten a tastar les delícies del Restaurant S'Estanc Vell o Ca Na Toneta. Mitos és el malnom del germà petit de Cesc Grimald, un dels artífexs de 4 Kilos Vinícola. Un vi difícil de tastar, criat set mesos en acer inoxidable, sense *bâtonnage* i, segons que explica el Joan, "únic": "No hi ha cap altre prensal així en tot Mallorca. Una terra molt diferent i un vi que s'acaba molt de pressa. Un vi que neix en una terra argilosa i que dona aromes de pròpolis, llevat."

1954 Organic Xarel·lo 2015. Costador. Xarel·lo blanc i vermell

Tornem per uns segons a parlar d'etimologia. Del que en podria sortir un *chiarello* (claret), el productor n'ha volgut fer un blanc de negre. Joan Franquet, un autèntic caçador de vinyes, és el responsable

del vi que tenim ara al davant. De raïms de vinyes velles (entre seixanta i cent anys) del Garraf, "en terra calcària, pura i dura", explica el Joan. Després d'una maceració i fermentació en fang, en aquest cas elaborat per Juan Padilla de Villarrobledo (el mateix que aprovisiona Occhipinti i Foradori, per posar-ne dos exemples), passa a reposar en acer inoxidable on fa la fermentació malolàctica de manera espontània per passar després entre set i nou mesos en barriques de roure francès de dos usos.

Bruant, 2015. Celler de les Aus. Pansa blanca

En aquest cas és Mireia Pujol-Busquets, la que ens presenta el primer escumós de la nit. De fet, el primer cava fet sen-

sucres residual per tal que acabi la fermentació en ampolla.

Cru Marí 2009. Sicus. Xarel·lo
I arribem al final de la nit i del tast amb aquest escumós i una declaració d'amor de Joan Gómez Pallarès. Un escumós que serveix de pretext per entendre que, amb aquest mètode de la segona fermentació, un vi del 2009 que ha estat quatre anys en rima i que en fa un que ha experimentat degollament, comença a estar ara en el seu millor moment. Vinyes de setanta anys a Bonastre que creixen en un terra franc molt a prop de la roca mare. "És un dels vins que bec sempre i constantment, per mi la màxima expressió de finesa d'un terrer. Tot i que és difícil seguir la petja d'un 2009, perquè hi dominen els terciaris."

Gómez Pallarès sobre el Bruant: "una de les maneres més maques d'embotellar vinya"

se sulfits i a través del mètode ancestral, "una de les maneres més maques d'embotellar vinya", s'afanya a dir el Joan, tot i que afegeix que, per ell, aquests dos termes, *cava* i *ancestral*, són antitètics. Pujol-Busquets defensa aquest binomi recordant que va ser per accident i com a ancestral que va néixer el mètode *champenoise*... El Bruant, nom que com tota la sèrie del Celler de les Aus fa referència als ocells presents a les vinyes que envolten Alta Alella, s'embotella quan el vi té uns 24 grams de

Aquest últim escumós serveix al Joan per reprendre el fil inicial i parlar de nou de l'etimologia del nom que tant ens diu, i que apunta també les altres maneres de vinificar la pansa, la seva versió dolça perquè, com explicava, "*paser* vol dir *pardal*, *ocell*, i això diu molt de la maduració del raïm i el seu contingut en sucre". I no sols això, sinó també per parlar de l'envelliment de la pansa blanca: "Estic convençut que la immensa majoria de vins fets amb pansa blanca seran vins que envelliran molt bé. Aquest és el missatge que ens deixa la varietat, i també les persones que l'elaboren. Una barreja de terrers, personalitats i vinificacions diverses que dona una enorme quantitat de possibilitats per fer coses extraordinàries. Amb una varietat que fa més de dos mil anys que viu aquí, un dels millors llocs on la podem trobar." ●



GARDEN ARENAS

www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com

RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07

