

Imma Soler: ?M'agrada la criaca en ampolla perquè el vi es defineix, s'equilibra i guanya complexitat, finor i elegància?

Mas de la Pansa elabora vins de vinya vella de trepat, parellada i macabeu sota l'empara de la DO Conca de Barberà i DO Catalunya



Imma Soler. | Mas de la Pansa.

"Nosaltres les dones som molt a prop de la terra, preguntem als ocells que esperen la primavera. Acolim al pi despullat dins els nostres braços. Cerquem en la posta de sol senyals i consells". Un poema d'**Edith Södergran** musicat per **Maria del Mar Bonet** encapçala la benvinguda al web de Mas de la Pansa, el projecte enològic d'**Imma Soler** que batega des de 2016 entre les comarques de l'Alt Camp i la Conca de Barberà. Estudia Relacions Públiques i Màrqueting però el món del vi ja l'havia seduïda. Abans d'endinsar-s'hi, es forma. Primer, amb el diploma de sommelier al CETT-Universitat de Barcelona i més endavant s'atreveix amb el WSET, que encara estudia. És una dona d'aparença serena i reflexiva, però amb un caràcter inquiet que l'empeny a interpretar de manera molt especial la vinya vella de parellada, macabeu i trepat. S'inspira en els vins delicats, profunds i complexos que més admira del vell món, especialment, de la Borgonya. És metòdica i primmirada. Hi ha intenció al darrere de cada vi. I molta exigència. Li agrada passejar entre ceps

vells de trepat per trobar-se i compartir taules amb bons vins i persones. Mas de la Pansa recull el nom de la masia familiar i li fa recordar sempre el vincle estret amb la terra, el de moltes generacions de viticultors que l'han precedit. Diu Imma Soler que fer vi és "estar pendent de primavera a primavera". Viu l'ofici amb devoció però no s'estalvia mai un punt de patiment.

Quan comença el teu projecte personal de fer vins?

És una història curta però sòlida. Començo el 2016 amb la idea de donar valor a les vinyes velles de trepat, parellada i macabeu. L'avi i de pare han fet de pagesos i l'interès pel vi l'he tingut sempre. Ara porto set veremes i cada any ha estat un gran aprenentatge, acceptant també com ha vingut l'anyada. Vull fer vins singulars d'alta qualitat. N'he après estudiant però sobretot de contactes, sinèrgies i relacions amb professionals del món del vi. De moment, compagino el celler amb una altra feina a l'empresa familiar, però a la llarga m'agradaria dedicar-m'hi al 100%.



Imma Soler en una vinya de raïm blanc. Foto: Maria Rosa Ferré.

Com és aquest mas que dona nom al projecte?

És a Vila-rodona i és el meu arrelament a la terra. Sempre que hi anava amb la família pensava de recuperar vinyes velles i oblidades i fer vi amb el coneixement de l'avi i el suport del pare. És una masia on també s'hi havia fet vi i al seu voltant hi ha algunes de les vinyes que vinifico, en un paisatge pla, amb marges i cabanes de pedra seca. Des de 2016 he treballat en ecològic, ha estat una lluita amb la generació anterior. I vull mostrar a través del vi com són les varietats que tenim plantades, amb tota honestedat. M'agrada posar l'accent en l'austeritat i l'expressió del vi, que els marqui l'acidesa, la frescor i la subtilitat.

I quin paper hi juga la viticultura?

Fem un treball precís i acurat a la vinya perquè volem que el sòl es regeneri, només així tindrem vins vius i expressius. Hi ha cobertes vegetals entre ceps i les parcel·les de vinya vella tenen un rendiment baixíssim. Hi ha molta feina d'observació i prevenció i busquem que la vinya produeixi raïms sans que veremem sempre al punt òptim de maduració fenòlica i mecànica. I al celler la feina és la d'acompanyar, amb vinificacions diferents per a cada referència per mostrar tot el seu potencial.



Imma Soler al Viver de Celleristes. Foto: Maria Rosa Ferré.

Vinifiques al viver de celleristes de Barberà de la Conca, un espai que dona aixopluc a diferents projectes enològics?

Sí, a la llarga també ens agradaria tenir un celler propi, però ara és la fórmula que s'adapta més a les nostres possibilitats. Compartim espai i logística, però sobretot coneixement i vincles amb altres elaboradors. El viver de Barberà és pioner i referent i està ubicat a l'antiga Societat Cooperativa Agrícola, fundada el 1894, que va ser la primera de tot l'Estat espanyol. I l'edifici és obra de Cèsar Martinell. Quant a l'enologia, el que fem són microvinificacions amb mínima intervenció: acompanyem el raïm que ens arriba de la vinya. Els vins passen per bótes de 225 litres i 300 litres i després s'afinen a l'ampolla amb un mínim de tres anys. Ens agrada que passi temps perquè el vi es defineixi, s'equilibri i guanyi complexitat, finor i elegància. S'atenua l'acidesa i es suavitzen els matisos d'astringència.

Als vins d'Imma Soler hi ha l'empremta dels seus dits i el valor de les hores invertides. Els entén com a peces úniques i la crítica li comença a reconèixer la qualitat i l'esforç. Del trepat de Mas de la Pansa, al mitjà especialitzat Spanish Wine Lover, n'han escrit: "Finor i honestat en aquest vi amb una contraetiqueta gràfica i informativa. Elaborat per Imma Soler, a qui convé seguir la pista".



Ampolles de vi del Mas de la Pansa. Foto: Mas de la Pansa.

L'originalitat i la puresa no només són al vi, també a les etiquetes?

Hi ha moltes hores de pensar-les. I de fer alguna cosa diferent. Per una banda hi ha les il·lustracions que parlen de pagesia i d'històries familiars, des del cavall, el "Vermell" que teníem a casa i que va salvar la vida del pare quan s'hi va posar sota de petit i ell es va frenar per no trepitjar-lo, a l'arada, l'alzina del Mas de la Pansa i la flor d'ametller. Però el més innovador és la contra, on expliquem el cicle del raïm i de la creació del vi amb una línia del temps. Ens agrada ser transparents i al mateix temps divulgar i fer pedagogia.

Des de 2016 a avui, 5 vins amb expressions totes elles molt diferents?

Hem volgut mostrar la personalitat i l'atractiu del trepat, el macabeu i la parellada i que llueixin. El trepat el seleccionem gra a gra per assolir acideses altes i obtenir un vi equilibrat i elegant. La parellada i el macabeu els macerem amb les pells. L'escumós de trepat està pensat per envellir i el dolç és una petita joia enològica on hem aplicat la tècnica ancestral del vi bullit. No ha estat fàcil arribar on som ara i amb les varietats blanques encara estem acabant de perfilar l'estil. Hem experimentat i descartat moltes propostes enològiques per arribar allà on som.



Imma Soler entre vinyes. Foto: Mas de la Pansa.

El camí ja està traçat, quins són els reptes de futur?

La comercialització, fer-nos un lloc com estem treballant a l'alta restauració, per una banda i consolidar, per l'altra, la definició dels vins. Cultivem varietats autòctones sensibles i de cicle llarg, cosa que ens ajuda en aquest context de canvi climàtic, però les imprevisibilitats i la incertesa cada vegada són més altes al camp. A les varietats les anem entenent així que les treballem. Ens agrada preservar l'expressió aromàtica i això ho aconseguim fent una selecció molt acurada gra a gra. Després, al celler, treballem amb les mares per donar volum als vins i macerem amb les pells. I les bótes de roure francès són poc torrades. Hi ha tot un engranatge de precisió per ser allò que volem ser.

Entrevista publicada amb el suport de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)